طرق استثمار الثروة السمكية

وأثراها على النشاط الاقتصادى

دراسة فقهية اقتصادية مقارنة

دكـتـور

حسن عبد الغفار البشير السيد

أستاذ مساعد بكلية العلوم الاسلامية

جامعة المدينة العالمية - ماليزيا

٠٠٢٠١٠٠٣٧٢٨٨٢٢

طرق استثمار الثروة السمكية

وأثرها على النشاط الاقتصادي

دراسة فقهية اقتصادية مقارنة

دكتور

حسن عبد الغفار البشير السيد

استاذ مساعد بكلية العلوم الاسلامية

جامعة المدينة العالمية ـ ماليزيا

الطبعة الأولى

2015م

الناشر

مكتبة الوفاء القانونية

محمول:0020103738822 الاسكندرية

بسم الله الرحمن الرحيم

قال تعالي: ﴿ أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَّكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ وَحُرِّمَ عَلَيْكُمْ صَيْدُ الْبَرِّ مَا دُمْتُمْ حُرُمًا وَاتَّقُواْ اللّهَ الَّذِيَ إِلَيْهِ تُحْشَرُونَ﴾

سورة المائدة الآية رقم(96)

﴿وَهُوَ الَّذِي سَخَّرَ الْبَحْرَ لِتَأْكُلُواْ مِنْهُ لَحْمًا طَرِيًّا﴾

سورة النحل من الآية رقم(14).

شكر وتقدير

الشكر أولاً لواهب النعم الذي أعانني على معالجة هذا الموضوع، فله الحمد على عظيم فضله وجزيل عطائه، ونعمه التى لا تحصى .

وإذا كان للحق أن يذكر وللفضيلة أن تنشر فإنني أخص بالشكر والتقدير صاحب البصيرة الثاقبة والحافظة المستوعبة :

❖ أستاذي : أ . د / ناصر أحمد إبراهيم النشوي

الذي تفضل بقبول الإشراف على بحثي هذا ، وشملني برعايته، وأمدني بعلمه، وأسعدني بتوجيهاته السديدة، وآرائه الفريدة، ونصائحه الرشيدة فجزاه الله عنى خيراً ، أدعو الله -ﷻ- أن يمتعه بالصحة وأن يرضيه بالعافية ، وأن يطيل عمره فى الطاعة إنه ولى ذلك والقادر عليه .

❖ وإلى أستاذي الفاضل : أ . د / عبد الحكيم مصطفى الشرقاوي

الذي ذلل الله تعالي لي على يديه الصعاب ، فقد منحنى الكثير من وقته وجهده، فكم صوب ووجه ونصح وأرشد . فجزاه الله عنى خيراً . أسأل الله سبحانه أن يعظم له المثوبة والأجر وأن يجعله في الدنيا من المكرمين وفي الآخرة من المقربين .

❖وإلى أستاذي الفاضل :أ.د/محمد سعيد جادوا ، الذي تفضل بقبول الإشراف على هذا البحث بنفس راضية ،وقد منحني الكثير من وقته وجهده ،فكم صوب وأرشد ،فكان لي خير معين على إتمام هذا البحث فجزاه الله عني خيرا ،وأسأل الله تعالى أن يجعله ممن يحملون لواء هذا الدين، وأن يجعله في الدنيا من المكرمين والآخرة من المقربين.

الباحث

إهـداء

- إلى مـن شـرفنا الله ـ ﷻ ـ بالانتسـاب إليـه وجعلنـا مـن أمته، إلى نور الوجود سيدنا محمد ـ ﷺ ـ .
- إلى روح والـدىَ - رحمهمـا الله تعـالى- وطيـب ثراهمـا، وجعل الجنة مثواهما ورفع درجتهما فى عليين، وأسـكنهما مساكن المقربين، وأنزلهما منازل الصديقين والمحسنين .
- إلى كل الشرفاء الذين يحبون الحلال ويبغضون الحرام.
- إلى بنتاى الزهـراء ومريم وزوجتي وأخواني وأخواتي.

أهدى هذا البحث .

والله أسأل أن يجعله عملاً صالحاً، وعلماً ينتفع به، وأن يكون فى ميزان حسناتنا

إنه سبحانه وتعالى نعم المولى ونعم النصير .

الباحث

مقدمة

الحمد لله المتفضل على خلقه بكثرة الإفضال والنعم، وأشهد أن لا إله إلا الله وحده لا شريك له المتفرد بالبقاء والقدم، وأشهد أن سيدنا محمداً عبده ورسوله صاحب اللواء والعطاء الخضم صلى الله عليه وعلى آله أولى الفضائل والحكم وسلم تسليماً كثيراً .

وبعد

فإن الإسلام هو ختام رسالات السماء إلى الأرض ،وشريعته هي كلمة الله الأخيرة وخطابه الأخير للبشرية جمعاء ،لهذا كان للإسلام من العموم والشمول ما تخضع له كل المستجدات والمخترعات التي تفرزها التكنولوجيا الحديثة وتصلح به أمور الدين والدنيا معاً ، فلم يكن في يوم من الأيام شعائر تقام أو أياما عدة تصام أو صلوات تؤدى في المساجد فحسب، بل جاء ليضع القواعد والأسس التي تضمن للبشرية حياة كريمة ومطمئنة ،فلقد كان الإسلام ولازال وسيبقى ديناً ودولة ،عقيدة، وسلوكاً ،ومنهج حياة ،بل هو طوق النجاة للبشرية إن تعلقت به ،وإلا هوت إلى الحضيض ،فإذا كان للإسلام شعائره التعبدية ،فإن له نظمه السياسية والاقتصادية والاجتماعية ،وله مبادئه الخلقية والسلوكية ،وله تنظيماته في السلم والحرب، وقد عنى الإسلام بوضع نظام قوي ومتماسك لا يدانيه أي نظام لكل ناحية من نواحي الحياة، وإذا تحدثنا عن الناحية الاقتصادية فإن الناظر في كتاب الله عز وجل ،وسنة رسوله صلى الله عليه وسلم، وكتب الفقه الإسلامي ،يجد الأسس والقواعد التي تنظم الحياة الاقتصادية تنظيماً قوياً ورائعاً ، فالمبادئ والأصول الاقتصادية التي أرساها الإسلام تكفل للحياة الاقتصادية أن تسير في طريقها الصحيح ،فقد حث

الإسلام على العمل والإنتاج وتنمية الثروات التي وهبها الله تعالى للإنسان، حتى تعود بالنفع على البشرية كلها.

ومن جملة هذه الثروات : الثروة السمكية، فقد وضعت الشريعة الإسلامية لتنميتها واستثمارها حدوداً وأحكاماً بينة، وجعلت لها من الأسس والدعائم والضوابط ما يضمن سلامتها لغذاء الإنسان، فالله – ﷻ- قد أحل لنا كل ما هو طيب نافع وحرم علينا كل خبيث ضار، قال تعالى : ﴿.. وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَآئِثَ ﴾ (1) فأحل الله تعالى لنا الطيبات ،ومنها: حيوان البحر قال تعالى: ﴿أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَّكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ﴾ (2) وفى المقابل حرم الله تعالى علينا الخبائث التى تضر بالأبدان والأخلاق قال تعالى:﴿.وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَآئِثَ﴾(3) ، فهذه الثروة من النعم التي امتن الله تعالى بها على عباده قال تعالى: ﴿وَهُوَ الَّذِي سَخَّرَ الْبَحْرَ لِتَأْكُلُواْ مِنْهُ لَحْمًا طَرِيًّا ﴾ (4) ،لهذا فإن تنميتها واستثمارها يزيد من الطيبات والخيرات التي وهبها الله تعالى للإنسان .

وقد حرص المختصون على تنمية هذه الثروة، من خلال طرق معينة، قد يتم بعضها بشكل يؤثر على صحة الإنسان أو على الثروة السمكية ذاتها ؛ مما استرعى انتباهي لمعرفة مدى مشروعية هذه الطرق وأثرها على النشاط الاقتصادي ،ومعرفة أفضل الطرق لتنمية هذه الثروة، ولما كنت بصدد الإعداد لرسالة العالمية (الدكتوراه) حرصت على الكتابة في هذا

---

(1) سورة الأعراف من الآية (157).

(2) سورة المائدة من الآية 96

(3) سورة الأعراف من الآية 157 .

(4) سورة النحل من الآية 14

الموضوع الذي بعنوان :(طرق استثمار الثروة السمكية وأثرها على النشاط الاقتصادي) دراسة فقهية اقتصادية مقارنة ؛لأنه يهدف إلى إعمار الأرض ،وهي مهمة خلق الله تعالى الإنسان لأجلها ،وقد حرصت على ربط هذا الموضوع بأصول الإسلام ،من خلال دراسة فقهية اقتصادية مقارنة

إشكالية الموضوع

نظراً لارتفاع أسعار البروتين الحيواني بسبب نقص الثروة الحيوانية وزيادة الطلب عليها ،ونظراً لانتشار العديد من الأمراض المختلفة بين الحيوانات والدواجن ،مما أدى إلى ارتفاع أسعارها ،وفي بعض الأحيان اختفاء السلعة في ذاتها ،مما ترتب عليه الإضرار بالطبقات الفقيرة ومتوسطة الدخل، ومن ثم فإن الثروة السمكية هي البديل للبروتين الحيواني ؛لأنها يمكن أن تؤدي إلى حصول الطبقات الفقيرة ومتوسطة الدخل على احتياجاتها من البروتين بأسعار في متناولها ،وباعتبارها من المصادر الآمنة للطعام إلى حد كبير مقارنة بغيرها ،وإلى جانب تمتع مصر بمجموعة من الشواطئ والبحيرات والأماكن المناسبة للاستزراع السمكي التي تؤهلها للحصول على هذا النوع من البروتين لإشباع احتياجات السوق المحلية ،بل والتصدير للخارج مما ينعكس على الوضع الاقتصادي داخل البلاد .

بالإضافة إلى تمتع مصر والعالم العربي والإسلامي بموارد مائية شاسعة لم تستغل الاستغلال الأمثل حتى الآن رغم ما تعانيه معظم هذه الشعوب من العجز الغذائي ؛ حيث اقتصرت عمليات الصيد تقريباً بمصايد الدول الإسلامية على الشركات العالمية وآلاتها المتطورة من خلال عقود شراكة بين هذه الدول وشركات الصيد العالمية، وجرفت هذه الأسماك

إلى شعوبها الغنية لتحرم منها تلك الشعوب الفقيرة [1] وليس هناك ضرر أعظم من حرمان الشعوب من ثرواتها ،لهذا كان تطوير أساليب الصيد ومعداته واستغلال كافة المصايد أمراً ضرورياً للاستثمار الأمثل لهذه الثروة.

أسباب اختيار للموضوع :

قد دفعني إلى اختيار هذا الموضوع عدة أسباب أهمها ما يلى :

1- معرفة طرق تنمية هذه الثروة من خلال حقائق علمية ثابتة ؛للوصول لأعلى إنتاج بأقل تكلفة ممكنة.

2- ظهور بعض الأمراض الخطيرة التي تهدد صحة الإنسان وتدمر هذه الثروة بسبب بعض الإضافات التي يتم استخدامها في تنميتها.

3- أن هذا الموضوع يتعلق بغذاء الإنسان ،والشريعة الإسلامية ،قد اهتمت بمطعوم الإنسان وشرعت له أحكاما وضوابط يجب مراعاتها.

4- معرفة كيفية حماية هذه الثروة والمحافظة علي مواردها .

5- معرفة ما يترتب على وسائل استثمار هذه الثروة من أحكام شرعية وآثار اقتصادية.

6- تعلق البحث ببعض قواعد الشرع مثل قاعدة : " لا ضرر ولا ضرار " ، وقاعدة : "درء المفاسد مقدم على جلب المصالح" ، وقاعدة : "ما اجتمع الحلال والحرام إلا غلب الحرام" ،وقاعدة الضرر يزال ..الخ.

---

(1) الإسلام بين كينز وماركس وحقوق الإنسان د/ نعيمة شومان صـ82 اتحاد الكتاب العرب طبعة 2000م.

منهجي فى البحث :

من المعلوم أن لكل باحث منهجاً يسير عليه فى عرضه موضوع بحثه، وقد اقتضت طبيعة البحث أن أتبع أكثر من منهج وبيان ذلك فيما يلي :

أ- اتباع المنهج الاستقرائي فى بعض جزئيات البحث حيث إنه يقوم على أساس ملاحظة الوقائع الفردية لاستخلاص قواعد عامة منها ؛ إذ أنها تلتصق بالواقع وتقوم على التجربة والملاحظة [1]، فقمت بعرض بعض طرق الاستثمار المتعلقة بهذه الثروة من خلال عدد من الدراسات المتخصصة في مجال تنمية الثروة السمكية.

ب- اتباع المنهج الاستنباطي[2] والإحصائي في استخلاص بعض الآثار الاقتصادية الناتجة عن الطرق المتبعة في تنمية الثروة السمكية .

جـ- اتباع منهج المقارنة في بيان الأحكام الفقهية المتعلقة بطرق الاستثمار المتبعة في تنمية هذه الثروة وذلك من خلال الخطوات التالية :

1- القيام ببيان الحكم الشرعي لهذه الطرق من خلال ذكر آراء الفقهاء موثقا قول كل مذهب من مراجعه الأصلية المعتمدة مع استخدام المراجع الحديثة استئناساً أو تقوية أو لبيان فكرة جديدة فى مسألة من المسائل، وإذا اتفق مذهب مع غيره

---

(1) أصول الاقتصاد د/السيد محمد فؤاد ص : 25، قسم الاقتصاد والمالية العامة ، جامعة كفر الشيخ 2007 م .

(2) هو منهج يقوم على أساس قواعد وحقائق عامة للوصول إلى نتائج فردية ، فهو منهج يخرج من العموميات إلى الخصوصيات أصول الاقتصاد د/السيد محمد فؤاد ص : 25 .

أذكره مع من وافقه ثم أذكر المخالفين تباعاً، مع عرض لبعض نصوص الفقهاء فى المتن للحاجة إليها وأحياناً أذكرها فى الهامش من باب التتمة والإكمال.

2- ذكر أسباب الاختلاف بين الفقهاء إن وجدت لها مرجعاً، وأحياناً استنبطه من خلال عرض الأدلة، كما ذكرت أدلة كل فريق على حدة، مع التعقيب على كل دليل بذكر المناقشات التى وردت عليه من قبل الفريق المخالف، وإلا اجتهدت فيه قدر استطاعتي.

3- بيان وجه الدلالة من الآيات القرآنية من كتب التفسير والأحكام وأحياناً من كتب الفقه، وبيان وجه الدلالة من الأحاديث النبوية من كتب شروح الأحاديث وأحياناً أذكره من كتب الفقه وأحياناً أستنبطه من خلال فهمي للحديث إذا كان واضح الدلالة على المراد فى محل النزاع .

4- ذكر الترجيح فى المسألة المختلف فيها مع عدم التعصب لأي مذهب وكان المدار فى الترجيح على ما يتحقق فى هذا الرأي من قوة دليله أو جلبه لمصلحة ودرئه لمفسدة مع مراعاة جانب التيسير ورفع الحرج .

5- عزو الآيات القرآنية إلى سورها إلى جانب تخريج الأحاديث النبوية الشريفة والعناية بدرجة الحديث مع مراعاة تخريج الآثار الواردة فى البحث من الكتب المعتمدة .

6- التعريف بالأماكن والمصطلحات والترجمة لكثير من الأعلام الذين ورد ذكرهم فى البحث .

7- الاهتمام بذكر بعض الأحكام التى تخدم البحث أو توضح فكرة "ما" فى هامش الرسالة .

8- استعنت بالمراجع والدراسات الحديثة والمجلات والمواقع على شبكة المعلومات والرسائل العلمية التى ألفت مؤخراً فى هذا الموضوع باعتبارها نتاج مرحلة متطورة للاستفادة بها فى بحثي.

9- الحرص عند ذكر المرجع لأول مرة فى الهامش على كتابة كل بياناته، من اسم الكتاب أولاً ثم المؤلف ثم الجزء والصفحة ثم التحقيق ثم الطبعة وسنة النشر إن وجد، ثم ترتيب المراجع الفقهية فى الهامش ترتيباً زمنياً مبتدئا بالمذهب الحنفى منتهيا بالمذهب الإباضى ما أمكننى إلى ذلك سبيلاً .

10- القيام ببيان طرق استثمار الثروة السمكية وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي من هذه الطرق في الواقع في هذا الخصوص وما يجب أن يكون عليه حتى لا يصل منتج إلى السوق بكثرة في الوقت الذي تخالف فيه أوصافه لأحكام الشريعة الإسلامية .

11- تذييل البحث بذكر للمصادر والمراجع التى استعنت بها خلال البحث مبتدئا بالقرآن الكريم ومنتهيا بالمقالات والصحف والرسائل العلمية ، ثم انتهيت بذكر فهرس عام لموضوعات البحث .

الدراسات السابقة على الموضوع

لم يسبق الحديث عن الثروة السمكية عند الفقهاء بشكل موضوعي ؛لاستحداث زراعة الأسماك أوائل ثمانينيات القرن الماضي ؛ نظرا

لمحدودية المصايد الطبيعية وقصورها عن توفير الاحتياجات المتزايدة من الأسماك ،فقد اتجهت الحكومة المصرية كغيرها من حكومات العالم إلى تنمية الاستزراع السمكي باعتباره أفضل البدائل المتاحة ،ومن أجل ذلك تم إنشاء المعمل المركزي لبحوث الثروة السمكية بناء على دراسات مشتركة من وزارة الزراعة ومنظمة الأغذية والزراعة "الفاو"ووكالة التنمية الأمريكية ،وفي 7سبتمبر 1978م تم توقيع الاتفاقية بين الوكالة الأمريكية ووزارة الزراعة لإنشاء مشروع تنمية المزارع السمكية في مصر وبدأت أولى عمليات الاستزراع التجريبي أوائل سنة 1986م ،وتم الانضمام إلى مركز البحوث الزراعية في نهاية سنة 1991م؛حيث يقوم المركز بإجراء البحوث التطبيقية والإرشاد والتدريب على أساس زيادة الإنتاج ؛ فلهذا لم يسبق للفقهاء دراسات حول هذا الموضوع ،ولكن تناثر الكلام في بعض أبواب الفقه عن حيوان البحر من حيث الحل والحرمة والمعاملات الجارية فيه ؛لذلك فإن ما يقوم به الباحث هنا هو بيان طرق تنمية هذه الثروة وموقف الفقه الإسلامي من هذه الطرق وأثرها الاقتصادي .

تقسيم الدراسة

يشتمل البحث على فصل تمهيدي وثلاثة أبواب رئيسة

الفصل التمهيدي: مفهوم الاستثمار والثروة السمكية والنشاط الاقتصادي

الباب الأول: الصيد وطرق استثماره وتنمية موارده وأهميته الاقتصادية وموقف الفقه الإسلامي منه .

الباب الثاني:الاستزراع السمكي وأثره الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منه

الباب الثالث: تصنيع الأسماك وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها ودراسات جدوى لبعض مشروعات تنمية الثروة السمكية

الخاتمة: وتحتوى على أهم النتائج التى توصلت إليها من خلال البحث وتوصيات وثبت للمصادر والمراجع وفهرس للموضوعات .

والله الموفق والهادي إلى سواء السبيل

فصل تمهيدي

في مفهوم الاستثمار والثروة السمكية والنشاط الاقتصادي

تمهيد وتقسيم

في هذا الفصل: يتم التعرف على مفهوم مفردات عنوان البحث (الاستثمار والثروة السمكية والنشاط الاقتصادي) ؛ لأن الحكم على الشيء فرع عن تصوره ،وذلك من خلال المبحثين التاليين:

المبحث الأول: مفهوم طرق الاستثمار .

المبحث الثاني: مفهوم الثروة السمكية والنشاط الاقتصادي.

المبحث الأول

مفهوم طرق استثمار الثروة السمكية

تمهيد وتقسيم :

يمكن تحديد ما يتم الحديث عنه في هذا البحث بداية ؛لأن الاستثمار في مجال الثروة السمكية يتضمن جوانب عديدة منها : الجانب التشريعي والجانب التمويلي والممارسات التي تتم في مجال الإنتاج كالصيد والاستزراع والتصنيع .

ولأجل تعدد هذه الجوانب آثرت أن يكون موضوع البحث هنا بخصوص الممارسات التي تتم في مجال العمل والإنتاج مثل :االصيد والاستزراع السمكي والتصنيع ؛كي يكون البحث محدداً حتى تعظم فائدته ،ويكتمل بيانه ،ويعم نفعه ،معبراً عن هذه الممارسات بكلمة "طرق[1] استثمار".

لذا يمكن القول بأن المراد بطرق استثمار الثروة السمكية :تلك السبل أو الممارسات العملية في مجال إنتاج الأسماك كالاستزراع والصيد والتصنيع.

ويأتي الحديث عن هذه الطرق مفصلاً في أبواب البحث – إن شاء الله تعالى- .

أما الاستثمار بشكل عام، فيمكن تعريفه وبيان أهميته وحكمه وأركانه وشروطه، من خلال المطلبين التاليين:

---

(1) الطرق :جمع طريق ، وهو السبيل،يقال الطريق الأعظم أي : السبيل.لسان العرب لمحمد بن مكرم بن منظور المصرى المتوفى سنة 771هـ 222/10 مادة طـرق- الطبعة الأولى – نشر دار صادر – بيروت.

المطلب الأول: تعريف الاستثمار وأهميته وحكمه .

المطلب الثاني: أركان الاستثمار وشروطه.

المطلب الأول

تعريف الاستثمار وأهميته وحكمه

الاستثمار له معان في اللغة والاصطلاح وعند علماء الاقتصاد والمال ،كما أن له أهمية كبيرة من وجهة نظر الشرع ،وقد يكون في مجالات مختلفة تدور بين الحل والحرمة،وباعتبار أنه قد يكون عقداً أوجملة عقود مشتركة ،فلابد من معرفة حكمه وأركانه ،وهذا ما أبينه فيما يلي:

أولا :تعريف الاستثمار

الاستثمار كموضوع تدور فى فلكه الدراسة محل البحث يحتاج إلى بيان وتوضيح؛ للوقوف على المقصود منه، وما يشتمل عليه من عناصر؛ لأن الحكم على الشيء فرع عن تصوره ،وللاستثمار معان في اللغة والاصطلاح وعند علماء الاقتصاد والمال ،وبيانها كمايلي:

الاستثمار لغةً:

السين والتاء للطلب، وأصله من الثمر، والثمر الذهب والفضة، وسائر أنواع المال، وفسر بذلك[1] قوله تعالى ﴿وَكَانَ لَهُ ثَمَرٌ﴾[2].

---

(1) تفسير الطبري (جامع البيان فى تأويل القرآن) لمحمد بن جرير بن يزيد الطبرى أبي جعفر المتوفى سنة 310هـ 345/15 تحقيق: مصطفى مسلم محمد، دار الفكر، بيروت 1405هـ،معاني القرآن239/4لمؤلفه أبي جعفر النحاس المتوفى سنة338هـ نشر جامعة أم القرى- الطبعة الأولى - سنة 1409هـ - تحقيق:محمد علي الصابوني.

(2) سورة الكهف من الآية (34).

ويطلق الثمر في اللغة على عدة معان: منها ما يحمله الشجر وما ينتجه، ومنها الولد ؛حيث يقال الولد ثمرة القلب، ومنها أنواع المال ،ويقال أثمَر "بفتح الميم" الشجر ثمور أى ظهر ثمره، وثمُر الشىء؛ أى نضج واكتمل، ويقال: ثمُر ماله أى كثر. ويقال استثمر المال وثمّر؛ أى استخدمه فى الإنتاج(1)

و اصطلاحاً : (2)

الاستثمار فى الاصطلاح الفقهي لا يبعد عن المعنى اللغوى، فهو ضرب من ضروبه، وصورة من صوره، وإن كان الفقهاء لم يستعملوا لفظ الاستثمار صراحة، ولكنهم استعملوا ألفاظاً متقاربة مساوية له فى المعنى، منها التثمير الذى يقصد منه تكثير المال وتنميته، وهو طلب النماء والزيادة، ومنها الكسب والاكتساب.

---

(1) لسان العرب 106/4مادة ثمر، مختار الصحاح لمحمد بن أبى بكر بن عبد القادر الرازى المتوفى سنه 721 مادة ثمر 37/1 تحقيق: محمود خاطر مكتبة لبنان بيروت 1415 ــ 1995، القاموس المحيط لمحمد بن يعقوب الفيروز آبادى المتوفى سنة 817 مادة ثمر، 458/1 مؤسسة الرسالة بيروت، معجم الوسيط 100/1 مادة ثمر – مجمع اللغة العربية– ط دار المعارف 1400هـ ــ 1980م حيث جاء فيه: "والاستثمار هو استخدام الأموال فى الإنتاج إما مباشرة بشراء الآلات والمواد الأولية، وإما بطريق غير مباشر كشراء الأسهم والسندات"، المعجم الوجيز صـ 87 مادة ثمر مجمع اللغة العربية، القاهرة.

(2) الاصطلاح : عبارة عن اتفاق قوم على تسمية الشيء باسم ما ينقل عن موضعه الأول وإخراج اللفظ من معنى لغوي إلى آخر لمناسبة بينهما. التعريفات لمؤلفه علي بن محمد بن علي الجرجاني المتوفى سنة 816هـ44/1 نشر دار الكتاب العربي – بيروت – الطبعة الأولى سنة 1405هـ – تحقيق: إبراهيم الإبياري.

وقد وردت نصوص للفقهاء تدل على هذه المعانى، ومن هذه النصوص ما يلى:-

عند الحنفية: جاء فى بدائع الصنائع :"المقصود من عقد المضاربة هو استنماء المال" (1)

فالسين والتاء هنا للطلب أى؛ طلب نماء المال وزيادته عن طريق المضاربة التى تعتبر ضرباً من ضروب الاستثمار.

وعند المالكية: عندما تحدثوا عن السفيه(2) والرشيد(3) فقالوا: الرشيد هو القادر على تثمير ماله

وإصلاحه، والسفيه هو الذى لا معرفة له بحفظ ماله ووجه إصلاحه(4) وأرادوا بالتثمير: تنمية المال، وهو ما نعنى به الاستثمار اليوم.

---

(1) بدائع الصنائع فى ترتيب الشرائع لعلاء الدين أبي بكر بن مسعود ابن أحمد الكاسانى الحنفى المتوفى سنة 587هـ 88/6 دار الكتب العلمية.

(2) السفيه : لغة واصطلاحاً :فعيل من سفه يسفه سفهاً،بمعنى الخفة والحركة ،فالسفيه هو ضعيف العقل، هو الذي لا معرفة له بحفظ ماله.المطلع لمؤلفه محمد بن أبي الفتح البعلي الحنبلي أبي عبد الله المتوفى سنة هـ709 228/1 نشر المكتب الإسلامي- بيروت- سنة1401 هـ - تحقيق: محمد بشير الأدلبي، المنتقى شرح الموطأ . لسليمان بن خلف الباجي الأندلسي، المتوفى سنة (474 هـ)، 6/ 107 دار الكتاب الإسلامي.

(3) الرشيد صفة من رشد ، وهو نقيض الغي ،والرشيد هو الذي يصيب الصواب من الأمور.لسان العرب 195/3م رشد .

(4) بداية المجتهد ونهاية المقتصد لابن رشد القرطبى أبي الوليد المتوفى سنة (595هـ)، 281/2 دار الفكر، بيروت ، المنتقى شرح الموطأ 107/6 .

وفى باب القراض[1] قالوا فى حكمة مشروعيته: (إن الضرورة دعت إليه لحاجة الناس إلى التصرف فى أموالهم، وليس كل أحد يقدر على التنمية بنفسه...)[2]

وعند الشافعية : جاء فى المهذب: "الأثمان فى المقارضة لا يتوصل إلى نمائها إلا بالعمل، فجازت المعاملة عليها ببعض النماء الخارج منها"[3]

وجاء فى روضة الطالبين: "وإذا كان للصبى أو للسفيه كسب أجبره الولى على الاكتساب"[4].

وعند الحنابلة :جاء فى كشاف القناع فى باب إخراج الزكاة: "ويستحب أن يقول المخرج عند دفعها: اللهم اجعلها مغنماً أى مثمرة"[5].

وعند الزيدية:جاء فى البحر الزخار فى باب المضاربة والقصد بها

---

(1) القراض لغة بمعنى المضاربة ،وهي تمكين مال لمن يتجر به بجزء من ربحه لا بلفظ الإجارة. شرح حدود بن عرفة لمؤلفه محمد بن قاسم الرصاع الأنصاري أبو عبد الله المتوفى سنة 894هـ صـ371نشر المكتبة العلمية – بيروت .

(2) الفواكه الدوانى على رسالة ابن أبى زيد القيراونى لأحمد بن غنيم بن سالم بن مهنا النفراوي المالكي المتوفى سنة (1125هـ)،122/2، دار الفكر، المنتقى شرح الموطأ 151/5.

(3) المهذب فى فقه الإمام الشافعى لإبراهيم بن على بن يوسف الشيرازى أبو إسحاق المتوفى سنة (476هـ)، 384/1، دار الفكر بيروت

(4) روضة الطالبين وعمدة المفتين للنووى المتوفى سنة (676هـ)، 191/4، المكتب الإسلامى ، الطبعة الثانية1405 هـ.

(5) كشاف القناع لمنصور بن يونس البهوتى المتوفى سنة (1051هـ)، 262/2، تحقيق: هلال مصيلحى، دار الفكر بيروت 1402هـ.

حصول النماء"[1]، فالنماء هو الزيادة سواء كانت متصلة أو منفصلة؛ لأن كلاً منهما دخلٌ يفيد الفرد والمجتمع على السواء.

وعرفه بعض العلماء المعاصرين ممن كتبوا في الاقتصاد الإسلامي بالتعريفات التالية :

1- الاستثمار هو العملية الناشئة عن تدخل إيجابى صادر عن فرد ما بقصد إيجاد مال دائم يؤمن خدمات آجلة، أو هو عبارة عن استعمال الأموال فى الحصول على الأرباح[2]

فكلمة (تدخل إيجابي) يقصد منها: الزيادة فى رأس المال عن طريق توظيفه فى جهات متعددة من شأنها أن تؤدى إلى الزيادة، وكلمة "فرد ما"، هذا يعنى أن المستثمر قد يكون شخصاً واحداً يستثمر أمواله بنفسه، وإما أن يكون المستثمر أشخاصاً أو شخصا معنوياً[3].عن طريق المضاربة والمشاركة ونحوها .

---

(1) البحر الزخار الجامع لمذاهب علماء الأمصار لأحمد بن يحيى المرتضى 80/5، دار الكتاب الإسلامى

(2) الاستثمار أحكامه وضوابطه فى الفقه الإسلامى، د/ قطب مصطفى سانو ص20: 21، دار النفائس الأردن.

(3) الشخصية المعنوية عبارة عن الهيئات والمؤسسات والجماعات التي يريد المشرع أن يعترف بها، ويعطيها الحق في ممارسة كافة أنواع التصرفات القانونية في التعامل، وفي اكتساب الحقوق وتحمل الالتزامات، وأن يكون لها ذمة مالية مستقلة شأنها في ذلك شأن الأشخاص الطبيعيين".. محاضرات في الشركات في القانون المدني د/يسري أبو سعدة ص69 كلية الشريعة والقانون بدمنهور.

2- الاستثمار هو البحث عن المصادر والمعاملات المتنوعة التى توصل إلى تكثير المال وتنميته، بالطرق المشروعة التى أحلها الله تعالى [1]

فمن خلال تلك التعريفات اللغوية والاصطلاحية يمكن القول بأن الاستثمار في الاقتصاد الإسلامي عبارة عن تنمية المال بشرط مراعاة الأحكام الشرعية في استثماره، فهو طلب ثمرة المال ونمائه في أي قطاع من القطاعات الإنتاجية، سواء التجارية أو الصناعية أو الزراعية، أو غيرها من الأعمال المشروعة.

المقارنة بين التعريف اللغوى والاصطلاحى للاستثمار:

1- إن الاستثمار لغة من استثمر الشىء أى؛ طلب الحصول على ثمرته وهذا إطلاق عام لمدلول الاستثمار وقد يخصص بطريق الوصف فيقال: استثمار زراعى، استثمار حيوانى، استثمار تجارى... إلخ، ومعلوم أن الوصف يقيد ويخصص المطلقات.

2- إن المعنى اللغوى للاستثمار يتضح من اشتقاقه اللفظى وهو طلب الثمر، وثمرة الشىء ما تولد منه أو نفعه المقصود منه، وثمرة المال طلب زيادته، سواء كان ذلك بالكسب أو الاكتساب أو التنمية أو الاستنماء.

3- أما المعنى الاصطلاحي للاستثمار فإنه لا يخرج عن المعنى اللغوى، ولا يستعمل الفقهاء لفظ الاستثمار، بل يستعملون لفظ التثمير، ويقصدون منه تكثير المال وتنميته بسائر الطرق المشروعة.

---

(1) الاقتصاد الإسلامي والقضايا الفقهية المعاصرة د/ على أحمد السالوس 1/ 280، مكتب: ابن تيمية القاهرة 1416هـ- 1996م.

4- إن بعض الفقهاء استعمل لفظ النماء الذى هو الزيادة سواء كانت الزيادة متصلة أو منفصلة.

5- إن بعض الفقهاء جعل إخراج الزكاة ضرباً من ضروب الاستثمار، وهذا وافقه الصواب؛ لأن وجوب الزكاة فى الأموال يدفع أصحابها إلى أن يتجروا فيها ويثمروها.

6- أكد المالكية خاصة أن الاستثمار يكون بحفظ المال وإصلاحه عندما تكلموا عن الرشيد والسفيه، وحفظ المال هذا مقصد من مقاصد الشريعة، وهذا لا يتحقق إلا بالاستثمار والتنمية، مما يؤدى بدوره إلى تعمير الكون قال تعالى: ﴿ هُوَ أَنْشَأَكُمْ مِنَ الْأَرْضِ وَاسْتَعْمَرَكُمْ فِيهَا﴾ (1).

7- إن استثمار المال فى الاستعمال الفقهى ورد أيضاً تحت اسم الكسب الذى هو طلب الرزق سواء كان بقدر الكفاية بحيث يفى بحاجة الإنسان نفسه بدلاً من سؤال الناس وتكلفتهم، أو أزيد من الكفاية بحيث يفى بحاجة من يعولهم، وورد أيضاً تحت اسم الاكتساب الذى هو الربح الزائد على أصل المال.

تعريف الاستثمار عند علماء الاقتصاد

من خلال كتابات بعض علماء الاقتصاد والمال يتبين أن مفهوم الاستثمار هو: الزيادة في رأس المال بجميع أنواعه ،سواء أكانت الزيادة في رأس المال المتداول أم الثابت. (2)

---

(1) سورة هود من الآية (61) .

(2) الاقتصاد السياسي: د/ رفعت المحجوب 1/493- 497 . دار النهضة العربية . القاهرة .ط سنة 1973م.

وقيل هو القيام بأي نشاط إنمائي لثروة صناعية أو زراعية أو عقارية .

وقيل هو الإنفاق على السلع التي لاتستهلك في الفترة الجارية كالإنفاق لزيادة المخزون أو لبناء المساكن أو لإقامة المصانع أو إنتاج الآلات"(1).

ومن خلال هذه التعريفات وغيرها ، يتضح أن علماء الاقتصاد جعلوا من هدف الاستثمار تعريفاً له، فكل ما يؤدي إلى زيادة المال العيني وزيادة في الطاقة الإنتاجية للمجتمع يعد استثماراً(2)

ثانياً :أهمية الاستثمار وحث الشريعة الإسلامية على تنمية المال .

الاستثمار في الإسلام يستند إلى ضوابط الشريعة الإسلامية وقيمها الأخلاقية، فالأصل في الإسلام أن الوسائل تشتق من العقيدة وتوجه لتحقيق الأهداف المنبثقة عنها، ولذا فإن عمل الفرد في مجال الاستثمار لابد أن يكون من أجل زيادة المال والاستزادة من نعم الله عز وجل، وتنمية ما استخلفه الله عليه من مال، فلا يجوز استثمار الأموال فيما يضر بالناس أو يكون سبباً لظلمهم(3)

---

(1) صناديق الاستثمار بين الاقتصاد الإسلامي والاقتصاد الوضعي د/نزيه عبد المقصود محمد مبروك صـ36 ،دار الفكر الجامعي ،الإسكندرية ،1427هـ.

(2) صناديق الاستثمار بين الاقتصاد الإسلامي والاقتصاد الوضعي صـ37 د/نزيه عبد المقصود محمد مبروك ،مسابق.

(3) الضوابط الشرعية للاقتصاد: د/ رفعت العوضي صـ23 وما بعدها مركز صالح كامل للاقتصاد الإسلامي سنة1998م ، عناصر الإنتاج في الاقتصاد الإسلامي والنظم المالية المعاصرة دراسة مقارنة: د/ صالح حميد العلي صـ298 ، صـ299 . نشر دار اليمامة دمشق ط1 سنة2001م .

وقد حث الله تعالى على تنمية المال واستثماره فيما ينفع الناس، فقال تعالى: ﴿ وَلاَ تُؤْتُواْ السُّفَهَاء أَمْوَالَكُمُ الَّتِي جَعَلَ اللّهُ لَكُمْ قِيَاماً وَارْزُقُوهُمْ فِيهَا وَاكْسُوهُمْ وَقُولُواْ لَهُمْ قَوْلاً مَّعْرُوفًا ﴾ (1)

فقد جاء تفسير قوله تعالى:{ وَارْزُقُوهُمْ } بمعنى: اجعلوها مكاناً لرزقهم بان تتجروا فيها وتحصلون من نفعها ما يحتاجون إليه (2)؛حتى تكون نفقتهم من الأرباح كي لا يفنى صلب المال بالإنفاق ،فاليتامى يملكون هذا المال للاستثمار بإذن الجماعة ويظلون ينتفعون به، وينفعون الجماعة معهم، ماداموا قادرين على تكثيره وتثميره، راشدين في تصريفه وصيانته ...، أما السفهاء من اليتامى ذوي المال، الذين لا يحسنون تدبيره وتثميره، فلا يسّلم لهم، وللسفيه حق الكسوة والرزق في ماله مع حسن معاملته (3).

وقد أرشدنا النبي - ﷺ- إلى تنمية المال واستثماره حينما أمر أولياء اليتامى باستثمار أموال اليتامى كيلا تأكلها الزكاة فقال (اتجروا في أموال اليتامى لا تأكلها الزكاة) (4) ،فهذا دليل واضح على وجوب العمل على تنمية الأموال وزيادتها بصفة عامة،وأموال اليتامى بصفة خاصة.

---

(1) سورة النساء من الآية رقم (5)

(2) أنوار التنزيل وأسرار التأويل لمؤلفه أبي سعيد عبد الله بن عمر الشافعي المعروف بالبيضاوي المتوفى سنة 791هـ 148/2. دار الجيل . بيروت سنة 1416هـ تحقيق عبد القادر عرفات العشا حسونة .

(3) في ظلال القرآن لمؤلفه الشيخ سيد قطب 585/1 نشر دار الشروق - القاهرة ط9 سنة1980م

(4) انفرد بروايته أنس بن مالك .مجمع الزوائد67/3 لمؤلفه على بن أبي بكر الهيثمي المتوفى سنة 807هـ - نشر دار الكتاب العربي - بيروت سنة 1407هـ،الطبراني في الأوسط لأبي القاسم سليمان بن أحمد الطبراني المتوفى 360هـ 246/4برقم=

كما يدل على أهمية الاستثمار وحث الشريعة الإسلامية عليه وعلى تنمية المال : (ما فعله

رسول الله - ﷺ- مع السائل صاحب الحلس[1] والقدح[2] حيث أمره بشراء آلة استثمارية والعمل عليها في الاحتطاب وهي القدوم، حيث جاء رجل إلى النبي - ﷺ- وشكى إليه الفاقة ثم رجع فقال له صلى الله عليه وسلم: إنطلق حتى تجد من شئ ،فانطلق فجاء بحلس وقدح فقال يا رسول الله هذا الحلس كانوا يفترشون بعضه ويلبسون بعضه وهذا القدح كانوا يشربون فيه، فقال صلى الله عليه وسلم: من يأخذهما مني بدرهم؟ فقال رجل: أنا آخذهما بدرهمين، ثم قال - ﷺ- للرجل اشتر فاساً بدرهم ولا تأتيني خمسة عشر يوماً ، فانطلق الرجل فأصاب عشرة دراهم

=1452، نشر دار الحرمين ،القاهرة،سنة 1415هـ،تحقيق: طارق بن عوض الله بن محمد ،عبد المحسن بن إبراهيم الحسيني ، وهو حديث غريب. نصب الراية لأحاديث الهداية 332/2،لمؤلفه عبدالله بن يوسف أبي محمد الحنفي الزيلعي المتوفى 762هـ، دار الحديث، مصر، سنة 1357هـ، تحقيق: محمد يوسف البنوري، ورواه الشافعي من رواية يوسف بن ماهك مرسلا بلفظ ابتغوا في مال اليتيم أو في مال اليتامى لا تذهبها أو لا تستهلكها الصدقة وأكده الشافعي بعموم الحديث الصحيح في إيجاب الزكاة مطلقا وبما روي عن الصحابة في ذلك.خلاصة البدر المنير 292/1.لعمر بن علي بن الملقن الأنصاري المتوفى سنة 804 نشر مكتبة الرشد – الرياض سنة 1410 – الطبعة الأولى – تحقيق : حمدي عبد المجيد السلفي.

(1) الحلس: كساء غليظ يكون على ظهر البعير،أهو ما يبسط تحت حر المتاع لسان العرب 54/6 حلس.

(2) القدح: ما يشرب فيه والقدح من الآنية واحد القداح التي للشرب مختار الصحاح 219/1 ،لسان العرب 2/ 554 م قدح.

فقال يا رسول الله لقد بارك الله لي فيما أمرتني، فقال- ﷺ- : هذا خير لك من أن تجئ يوم القيامة وفي وجهك نكتة المسألة)[1]

فالحديث دليل على أن الإنسان إذا كان فقيراً ولكنه قادر على الكسب والإنتاج:لا تباح له الصدقة، فقد أمر رسول الله - ﷺ- السائل بشراء آلة استثمارية هي الفأس والعمل بها ،وهذه عملية استثمارية تزيد الطاقة الإنتاجية وتنميها .

وما روي أن رسول الله - ﷺ- قال: (مامن مسلم يزرع زرعاً فيأكل منه طيرأو إنسان أو بهيمة ، إلا كان له به صدقة)[2]

فالحديث دليل على فضيلة الغرس والزرع واستصلاح الأرض، وهي عمليات استثمارية هدفها تنمية الأموال والثروات ليستفيد منها الفرد والمجتمع، قال تعالى:﴿هُوَ أَنشَأَكُم مِّنَ الأَرْضِ وَاسْتَعْمَرَكُمْ فِيهَا﴾[3]

كما بينت أهمية الاستثمار:ضرورة المحافظة على رأس المال،وعدم توجيهه إلى الإنفاق الاستهلاكي، وذلك عندما حث النبي - ﷺ- على

---

(1) قال أبو عيسى حديث حسن لا نعرفه إلا من حديث الأخضر بن عجلان، سنن الترمذي لمؤلفه محمد بن عيسى أبي عيسى الترمذي السلمي المتوفى سنة279هـ، دار إحياء التراث العربي، بيروت،تحقيق: أحمد محمد شاكر وآخروين 522/3 برقم 1218 باب ما جاء في بيع من يزيد ، وهذا الحديث حسن غريب؛ حيث تفرد بروايته الأخضر بن عجلان ، وهو ثقة .نصب الراية 22/4،الثقات لابن حبان 89/6 ط1 دار الفكر.

(2) أخرجه البخاري في صحيحه 2/ 817 لمحمد بن إسماعيل أبي عبدالله البخاري الجعفي المتوفى256 هـ دار ابن كثير اليمامة،بيروت - سنة 1407 - 1987- الطبعة الثالثة – تحقيق: د مصطفى ديب البغا ، كتاب المزارعة باب فضل الزرع والغرس برقم 2195.

(3) سورة هود من الآية رقم 61.

عدم بيع أصل رأس المال المنتج من غير سبب، وأرشدنا في حالة البيع إلى استثماره في مشروعات إنتاجية أخرى حيث قال - ﷺ- :(من باع داراً ولم يجعل ثمنها في مثلها لم يبارك له فيها) (1)

فالحديث يرشدنا فيه النبي - ﷺ- إلى اعتبار رأس المال العيني المنتج:هو الركيزة الأساسية لتكوين رأس المال الاجتماعي، والحث على الإبقاء عليه وعدم التفريط فيه ببيعه، وأن من الواجب في حالة البيع أن يوجه ثمنه النقدي إلى شراء أصل إنتاجي آخر وذلك من أجل توسيع قاعدة رأس المال العيني المنتج؛ حتى يزيدالإنتاج .

وتظهر أهمية هذا التوجيه في الواقع المعاصر، إذ يلاحظ نقص في القيم الفعلية لرؤوس الأموال النقدية التي تم استغلالها في الربا، والأسواق المالية ،بشراء السندات الحكومية وسندات الإقراض من مختلف

---

(1) أخرجه الإمام أحمد في مسنده 6/ 454لأحمد بن عبد الله الشيباني المتوفى 241هـ- نشر مؤسسة قرطبة – مصر برقم 1864،وأخرجه ابن ماجة في سننه لمؤلفه محمد بن يزيد القزويني المتوفى سنة275هـ ،كتاب الرهن،باب من باع عقاراً ولم يجعل ثمنه في مثله برقم 4291، نشر دار الفكر بيروت تحقيق محمد فؤاد عبد الباقي ، من حديث سعيد ابن حريث ، وأخرجه الدارمي في سننه لمؤلفه عبد الله بن عبد الرحمن أبي محمد الدارمي المتوفى سنة255هـ 2/ 353 نشر دار الكتاب العربي -بيروت الطبعة الأولى سنة 1407هـ تحقيق :فواز أحمد زمرلي ،خالد السبع العلمي- كتاب البيوع باب فيمن باع داراً فلم يجعل ثمنها في مثلها برقم 2625،وهذا الحديث مرفوع، فقد رواه عمرو بن حريث عن أخيه سعيد ،وهو ثقة.كشف الخفاء لمؤلفه إسماعيل بن محمد العجلوني الجراحي المتوفى سنة 1126هـ 308/2 نشر مؤسسة الرسالة – بيروت سنة 1405هـ – الطبعة الرابعة – تحقيق : أحمد القلاش، الثقات 3/، 156. معرفة الثقات 173/2لأحمد بن عبد الله بن صالح أبو الحسن العجلوني المتوفى261،مكتبة الدار ،المدينة المنورة ،ط1 1405هـ ،ت/عبد العليم عبد العظيم البستوي.

الشركات؛ حيث لا يؤدي ذلك إلى زيادة رأس المال العيني، مما أدى إلى فتح المجال لتسريب الأموال من الدول النامية إلى الدول الصناعية الكبرى[1]

ومما يرشدنا أيضا من سنة النبي- ﷺ- إلى المحافظة على رأس المال الإنتاجي واستثماره في عمليات الإنتاج المختلفة ،وعدم استغلاله فى الإنفاق الإستهلاكي :ما صح أن الرسول- ﷺ- قال للأنصاري الذي أخذ الشفرة ليذبح شاة:(إياك والحلوب) [2]، وما ذلك إلا لأنها مصدر للإنتاج.

ويشير النبى- إلى أن خير المال ما كان كثير النتاج، وذلك في قوله - ﷺ- (خير المال سكة مأبورة) [3] أو مهرة مأمورة[4]) [5]، فهذا

---

(1) المختارات من أحاديث المصطفى عليه الصلاة والسلام في التنظيم الاقتصادي والمالي والاجتماعي: د/ محمد عبد الله الشيباني 1/ 108- 109- دار عالم الكتب- الرياض- ط- سنة19900م

(2) أخرجه الإمام مسلم رضي الله عنه في صحيحه بسنده عن أبي هريرة 3/ 1609 – 1610 للإمام مسلم بن الحجاج أبي الحسين القشيري النيسابوري المتوفى سنة (261هـ)، دار إحياء التراث العربي- بيروت- تحقيق: محمد فؤاد عبدالباقي. كتاب الأشربة،باب جواز استتباعة غيره إلى دارمن يثق برضاه بذلك برقم 2038

(3) السكة المأبورة : المصطفة من النخل الملقح. نيل الأوطار 118/9للمؤلفه محمد بن علي بن محمد الشوكاني المتوفى سنة1255هـ ،نشر دار الجيل بيروت ط سنة1973م

(4) المهرة المأمورة: كثيرة النسل.نيل الأوطار120/9.

(5) أخرجه الإمام أحمد في مسنده 3/ 468 ، أخرجه البيهقي في سننه لأحمد بن الحسين بن على بن موسى أبي بكر البيهقي المتوفى سنة458هـ 10/ 64 نشر مكتبة ابن باز ، مكة المكرمة سنة 1404هـ تحقيق : محمد عبد القادر عطا كتاب الأيمان، باب من حلف لا مال له وله عرض أو عقار برقم 39 ، وأخرجه الطبراني في=

الحديث دليل على أن الزرع والحيوان يطلق عليه مال ،وأن أفضله ما كان كثير النتاج[1]، ولا يخفى أن لهذا المعنى أثراً بالغاً في الحض على أن يكون رأس المال منتجاً، كي يعود بالنفع على المجتمع، كما يدل على أهمية الاستثمار وتنمية المال أيضا .

وقد أثر عن الصحابة والعلماء أقوال تدعوا إلى إصلاح المال وتنميته.

فقال عمر بن الخطاب[2] رضي الله عنه : (لا يقل شئ مع الإصلاح ولا يبقى شئ على الفساد) وقال أيضاً (خير المال ما أطعمك

=المعجم الكبير 7/ 91، وهذا الحديث رجال إسناده رجال الصحيح .نيل الأوطار 118/9، مجمع الزوائد258/5.

(1) الآحاد والمثاني لمؤلفه أحمد بن عمر بن الضحاك أبي بكر الشيباني المتوفى سنة287هـ 2/424– نشر دار الكتب – الراية– الرياض الطبعة الأولى سنة1411هـ ـ تحقيق: د/ باسم فيصل أحمد الجوابرة،التحقيق في أحاديث الخلاف لمؤلفه عبد الرحمن بن علي بن محمد بن الجوزي أبي الفرج المتوفىسنة597هـ نشر دار الكتب العلمية بيروت ط1 سنة1415هـ ، تحقيق مسعد عبد الحميد محمد السعدني، نيل الأوطار 9/ 118 .

(2) أبو حفص عمر بن الخطاب بن نفيل بن عبد العزى بن عبد الله بن رزاح بن قرط بن عدي بن كعب، شهد بدرا ،وكانت وفاته سنة ثلاث وعشرين من الهجرة ،طعنه أبو لؤلؤة لأربع بقين من ذي الحجة وعاش ثلاثة أيام ومات آخر يوم من ذي الحجة ،وكانت خلافته عشر سنين وستة أشهر وسبعة أيام .الكنى والأسماء لمؤلفه: مسلم بن الحجاج بن مسلم القشيري أبي الحسين المتوفى سنة 261هـ– نشر الجامعة الإسلامية – المدينة المنورة – الطبعة الأولى سنة 1404هـ – تحقيق: عبد الرحيم محمد أحمد القشقري ،مولد العلماء ووفياتهم لمؤلفه: محمد بن عبد الله بن أحمد بن سليمان الربعي المتوفى سنة 397 هـ– نشر دار العاصمة– الرياض –سنة 1410هـ الطبعة الأولى – تحقيق: د. عبد الله أحمد سليمان.

لا ما أطعمته)[1]

وقال الدمشقي[2] في محاسن التجارة: (إحذر يا أخي أن تخرج من يديك درهماً حتى ترى في يديك ما هو خير منه، فإن رملاً عالجاً لو أخذ منه ولم يزد عليه لذهب عن آخره)[3]

فمن خلال ما سبق :يتبين أن الإسلام يدعو إلى استثمار رأس المال، فلا يجوز تعطيله أوحبسه عن المساهمه في الإنتاج، فلذلك حرم الله- تعالى- الاكتناز[4].

---

(1) الإشارة إلى محاسن التجارة للدمشقي صـ94 لأبي الفضل جعفر بن علي الدمشقي ، ،مكتبة الكليات الأزهرية ، القاهرة 1977م. تحقيق البشري الشوربجي ، إصلاح المال لابن أبي الدنيا صـ191، نشر دار الوفاء - المنصورة - مصر - ط2 سنة1990م – تحقيق: مصطفى مفلح القضاة

(2) الدمشقي : أبو الفضل جعفر بن علي بن هبة الله أبي البركات الدمشقي الإسكندراني المدني نزيل دمشق ، الشيخ الفقيه المحدث ،حدث عنه ابن النجار وابن العماد والقاضي الحنبلي وغيرهم ، كان ثقة من أهل القرآن توفي سنة 636هـ . سير أعلام النبلاء 23/ 36 لمؤلفه محمد بن أحمد بن عثمان بن قايماز الذهبي أبي عبد الله المتوفى سنة 748هـ – نشر مؤسسة الرسالة بيروت- سنة 1413 هـ – الطبعة التاسعة – تحقيق :شعيب الأرناؤوط ، محمد نعيم العرقسوسي.

(3)الإشارة إلى محاسن التجارة للدمشقي صـ94 .

(4)الاكتناز: مصدر كنز، وهو في اللغة: المال المدفون ،وأصل الكنز الضم والجمع ، يقال كنز المال أي : جمعه 0 يراجع مادة كنز في المنير المصباح المنير في غريب الشرح الكبير لأحمد بن محمد بن علي الفيومي المقرئ المتوفى 770 هـ. ، نشر المكتبة العلمية صـ541 ، صـ542 ، المغرب في ترتيب المعرب لأبي الفتوح ناصر بن عبد السيد بن علي المطرزي المتوفى سنة 616هـ ، نشر دار الكتاب العربي صـ471 ، واصطلاحاً: (هو المال المخبوء المدّخر من المال الفائض عن الإستعمال والتداول) في ظلال القرآن لمؤلفه الشيخ/ سيد قطب 5/ 2710.

كما يجب أن يغطي رأس المال كل حاجات الناس من زراعة وصناعة وتجارة ففي سبيل ذلك شرع الله – تعالى- عقوداً تنظم استثمار المال في هذه الوجوه كالمزارعة[1] والمساقاة[2] ...الخ.

كما يدعو الإسلام إلى حظر استعمال رأس المال في بعض الأنشطة لما لها من آثار مدمرة للاقتصاد وحصرالثروة في يد قلة من الناس،من هذه الأنشطة :الربا[3]والاحتكار[1]والمقامرة وبيع الديون وغيرها ؛حيث إن

---

(1)المزارعة: لغة: مفاعلة من الزرع، والزراعة : الحرث.طلبة الطلبة لمؤلفه محمد بن أحمد بن إسماعيل بن لقمان نجم الدين أبو حفص النسفي صـ150 ط دار الطباعة العامرة- مكتبة المثني ببغداد

واصطلاحاً :عرفها الحنفية0 بأنها: عقد على الزرع ببعض الخارج منه.الجوهرة النيرة لأبي بكر بن محمد الحدادي العبادي المتوفى سنة800هـ 1/ 370 المطبعة الخيرية، وعرفها المالكية بأنها: شركة في الحرث0 منح الجليل شرح مختصر خليل لأبي عبد الله محمد بن أحمد المعروف بالشيخ عليش المتوفى سنة(1299هـ) 6/ 3550 دار الفكر، وعرفها الشافعية بأنها: المعاملة على الأرض ببعض ما يخرج منها والبذر من المالك0 تحفة المحتاج بشرح المنهاج لشهاب الدين أحمد بن محمد بن حجر الهيتمي المتوفى سنة (974هـ) 6/ 108 دار إحياء التراث العربي.

(2)المساقاة:لغة أن يستعمل رجلا في نخيل أو كروم ليقوم بإصلاحها على أن يكون له سهم معلوم من الغلة . مختار الصحاح128/1 مادة سقي.

واصطلاحاً : لا يخرج المعنى الاصطلاحي عن المعنى اللغوي ؛ فهي عبارة عن أن يدفع الرجل شجرة إلى آخر ليقوم بسقيه وعمل سائر ما يحتاج إليه بجزء معلوم من ثمره0 المطلع 1/ 226، التعريفات للجرجاني 1/ 271 ، الجوهرة النيرة 1/ 373 ، مواهب الجليل لأبي عبد الله محمد بن محمد بن عبد الرحمن الرعيني المتوفى(954هـ) 372/5 دار الفكر، بيروت، أسنى المطالب شرح روض الطالب لأبي يحيى زكريا الأنصاري 393/2 نشر دار الكتاب الإسلامي ، بيروت ،المغني لموفق الدين عبد الله بن أحمد المعروف بابن قدامة 5/ 266 دار إحياء التراث.

(3)الربا. لغة: الفضل والزيادة . لسان العرب 3/ 157. =

- وشرعاً: عرفه الحنفية بأنه: 00(الفضل المالي الخالي عن العوض المشروط في المعاوضة المالية) حاشية ابن عابدين 5/ 168 ط دار الفكر، وهذا التعريف غير جامع ، لأنه فاقد لقيد هام وهو كون هذا الفضل مشروطاً وقت العقد ليتحقق البطلان، كما أنه غير مانع ؛لأنه فاقد لقيد لابد منه،وهو كون هذا الفضل مشروطاً لأحد العاقدين ولو شرط لغيرهما لا يكون ربا وإنما يكون بيعاً فاسداً ، وعرفه المالكية: بأنه عقد معاوضة على نقد أوطعام مخصوص بجنسه مع التفاضل أو التأخر مطلقاً 0 تحقيق بداية المجتهد ونهاية المقتصد لأبي الوليد محمد بن رشد القرطبي الأندلسي 4/ 490 ، أما باقي كتب المالكية فقد قسموا الربا وعرفوا كل قسم على حدة ولم يعرفوا الربا ككل ، وعرفه الشافعية بأنه: اسم للزيادة عند مقابلة عوض بعوض مخصوص غير معلوم التماثل في معيار الشرع حالة العقد أو مع تأخر في البدلين أو أحدهما0 التجريد لنفع العبيد 2/ 189 0 وعرفه الحنابلة بأنه: تفاضل في أشياء ونساء في أشياء مختص بأشياء ورد الشرع بتحريمها 0 كشاف القناع 3/ 251 ، فتعريف الحنابلة لم يبين كون العوض مما له قيمة مالية أم لا، وتعريف الشافعية حصر هذا العوض في النقد والطعام دون غيرهما مما له قيمة مالية كالمعادن والنقود ، كما لم يبين تعريف المالكية والحنابلة ضرورة كون الزيادة مشروطة فى العقد ؛ لذلك فإنه يمكن تعريف الربا بأنه: فضل المال الخالي عن العوض المشروط في المعاوضة المالية 0 فهذا يبين أن الفضل المالي لا يقابله عوض ،وأنه غير مشروط في العقد، ولم يشتمل على أنواع الربا لإختلاف الفقهاء فيها ،وكذلك لم يتعرض لعلة تحريم الربا لاختلاف الفقهاء فيها0

(1)الاحتكار: لغة: حبس الطعام للغلاء،والاسم:الحكرة. المغرب صـ142 م حكر ، واصطلاحا تعددت تعريفات الفقهاء للاحتكار، وقد وضع بعض العلماء تصوراً للاحتكار بأنه: (حبس ما يتضرر الناس بحبسه تربصاً للغلاء) فهذا يشمل كل ما يضر بالناس حبسه من طعام وغيره . الاحتكار وآثاره في الفقه الإسلامي للدكتور / قحطان عبد الرحمن العدوي صـ22 : الطبعة الأولى- مكتبة الأمة ببغداد سنة1975م .

لهذه المعاملات أثرها البالغ في انهيار اقتصاد الأمم، لأنها تحجب المال عن الإنتاج، وتحوله إلى غرض في حد ذاته بدلاً من أن يكون حاكماً على قيمة الأشياء.

- وهذا مما أدى إلى حدوث الأزمة الاقتصادية العالمية التي عصفت بمعظم دول العالم عام 2008 خاصة الولايات المتحدة الأمريكية، والتى نتجت عن البلاء الرأسمالي الذي وظف مايقرب من 97٪ من رأس المال المالي العالمي في السمسرة والربا والمقامرة والاحتكار وبيع الديون والاكتناز والتخزين داخل البنوك والاقتصاد الوهمي للرأسمالية التي يريد أصحابها عولمة بلائها على العالمين، فالأسباب الرئيسية لهذه الأزمة هي: الربا والمقامرة وبيع الديون ولمعرفة المزيد عنها ينظر المرجع المذكور هامشياً [1].

وإذا نظرنا إلى شريعة الإسلام لوجدنا فيها الخلاص من هذه الأزمة العالمية للرأسمالية التي عم بلاؤها على العالمين،وضمان النمو المستدام للاقتصاد، فلقد حرم الإسلام الربا واقترن تحريمه بتحريم التجارة في النقود ...

ولقد كتب عن فلسفة الأموال في الإسلام وكيفية استثمارها وعن وظيفة النقود ... وتحريم الاتجار بها: فقهاء مسلمون من المذاهب الفقهية المختلفة في أماكن وأزمنة مختلفة. منهم الإمام أبو حامد الغزالي [2] والإمام

---

(1) الأزمة المالية العالمية "رؤية إسلامية" د/أشرف محمد دوابة ص:31 . الطبعة الأولى سنة 1430هـ- 2009م . دار السلام . القاهرة.

(2) أبو حامد الغزالي: حجة الإسلام زين الدين أبو حامد محمد بن محمد بن محمد بن أحمد الطوسي الشافعي الغزالي صاحب التصانيف والذكاء المفرط ،تفقه ببلده أولا ثم تحول إلى نيسابور فلازم إمام الحرمين فبرع في الفقه ومهر في الكلام والجدل=

ابن رشد[1] من المالكية ،والإمام ابن القيم من الحنابلة [2] وإمام المجددين في العصر الحديث الشيخ محمد عبده[3]

=حتى صار عين المناظرين ، له كتاب إحياء علوم الدين وكتاب القسطاس وكتاب محك النظر وغيرها. توفى سنة505هـ .سير أعلام النبلاء 322/19، طبقات الشافعية لأبي بكر بن أحمد بن محمد بن عمر بن قاضي شهبة المتوفى سنة851هـ 2/ 204 نشر عالم الكتب – بيروت– ط الاولى سنة1407هـ – تحقيق: د/ الحافظ عبد العليم خان ،نزهة الألباب في الألقاب لأحمد بن علي بن محمد العسقلاني المتوفى سنة 852هـ 197/1 نشر مكتبة الرشيد – الرياض سنة 1989م – الطبعة الأولى – تحقيق:عبد العزيز بن محمد بن صالح السديدي.

(1) ابن رشد:الإمام العلامة شيخ المالكية أبو الوليد محمد بن أحمد بن أحمد بن رشد القرطبي ،برع في الفقه ،وولي قضاء قرطبة،له كتاب بداية المجتهد في الفقه وكتاب مختصر المستصفى في الأصول وغير ذلك. عاش سبعين سنة وتوفى سنة520هـ . سير أعلام النبلاء 501/19 ، الوفيات للقسنطي لمؤلفه أبي العباس أحمد بن حسن بن علي بن الخطيب المتوفى سنة809هـ 170/1– نشر دار الأفاق الجديدة– بيروت – سنة 1978م– الطبعة الثانية – تحقيق :عادل نويهض .

(2) ابن القيم : أبو عبد الله شمس الدين محمد بن أبي بكر المشهور بابن القيم، ولد عام 691هـ ، كان أبرع وأخلص تلامذة شيخ الإسلام بن تيمية، توفى سنة 751هـ المقصد الأرشد في ذكر أصحاب الإمام أحمد لمؤلفه برهان الدين بن محمد بن عبد الله بن محمد ابن مفلح المتوفى سنة884هـ 2/ 384– نشر مكتبة الرشد– الرياض– ط الولى– تحقيق / عبد الرحمن بن سليمان العثيمين.

(3) الشيخ محمد بن عبده بن حسن خير الله ولد سنة 1266 هـ الموافق 1849م في قرية محلة نصر بمركز شبراخيت في محافظة البحيرة. في سنة 1866م التحق بالجامع الأزهر، وفي سنة 1877م حصل على الشهادة العالمية، وفي سنة 1879م عمل مدرساً للتاريخ في مدرسة دار العلوم وفي سنة 1882م اشترك في ثورة أحمد عرابي ضد الإنجليز...الخ، والإمام محمد عبده" واحد من أبرز المجددين في الفقه الإسلامي في العصر الحديث ،وفي عام 1899م / 24 محرم 1317 هـ عين في منصب المفتي، وتبعاً لذلك أصبح عضواً في مجلس الأوقاف الأعلى وولي دار=

فقد أجمع هؤلاء مع تعدد المذاهب والعصور على تحريم وتجريم الاتجار بالنقود[1]، هذه التجارة التي أصبحت أبرز أشكال الربا في الرأسمالية المعاصرة، والتي حولت المال إلى غرض في حد ذاته بدلاً من التوسل به إلى الأشياء التي يجنى من ورائها الإنتاج.

فلقد تحدث حجة الإسلام أبو حامد الغزالي عن أن النقد إنما جعل وسيلة لتقويم السلع والأموال وأن التجارة في النقد ككنزه سواء بسواء، فهو يخرجه عن الحكمة منه، ويؤدي إلى تركيزه في يد المتاجرين ولا يخفى أن هذا خروج عن الحكمة وكفر للنعمة، فالنقد من دراهم ودنانير إنما يحكم به على قيمة الأشياء ،فهو وسيلة لتقويم السلع وكذا يتم التوسل به إلى سائر الأشياء ،فإذا كنز النقد فقد ضاعت الحكمة منه، ولم يحصل الغرض المقصود به، كذلك عند بيع النقد (الربا) لا تتحقق الحكمة المقصودة من ورائه؛ لأن فى التعامل بالربا ضعفا للإنتاج ، فلو جاز لمن عنده نقد أن يبيعه بالنقد فيتخذ التعامل بالنقد غاية عمله بقى النقد مقيداً عنده فينزل منزلة المكنوز فلا معنى لبيع النقد بالنقد إلا اتخاذه مقصوراً للادخار وهو ظلم[2].

=الإفتاء بمصر وتوفي سنة 1905م .موقع إسلام أون لاين من مقال بعنوان : محمد عبده رائد الإصلاح في العصر الحديث www.islamonline.net/servlet/Satellite?c=ArticleA. تاريخ الدخول على الموقع 2010/5/2م

(1) من مقال للدكتور محمود عمارة :بعنوان الحل الإسلامي لأزمة الرأسمالية العالمية(2) بجريدة صوت الأزهر العدد رقم (532) صـ8 صادر في يوم الجمعة 17 من ذي الحجة سنة1430هـ

(2) إحياء علوم الدين للإمام أبي حامد الغزالي 3/ 193.

ونفس الموقف في تحريم التجارة بالنقود عند ابن رشد – الذي يقول : (إنه يظهر من الشرع أن المقصود بتحريم الربا إنما هو لمكان الغبن الكثير الذي هو فيه، وإنما العدل في المعاملات إنما هو مقاربة التساوي، ولذلك لما عسر إدراك التساوي في الأشياء المختلفة الذوات جعل الدينار والدرهم لتقويمهما- أعنى تقديرهما)[1] فليس المقصود منها الربح، وإنما المقصود بها تقدير الأشياء التى لها منفعة .

ونفس الموقف في تحريم التجارة بالنقود الذي هو جوهر الربا نجده عند الإمام ابن القيم الذي يقول: (إن القصد بالسكة " النقود" أن تكون معيارا للناس لا يتجرون فيها.ويشتد الضرر من فساد معاملاتهم، والضرر اللاحق بهم حين اتخذت الفلوس سلعة للربح فعم الضرر وحصل الظلم ولو جعلت ثمناً واحداً لا يزداد ولا ينقص، بل تقوم به الأشياء ولا تقوم هي بغيرها لصلح أمر الناس[2]

وعلى نفس الدرب الذي سار عليه فقهاؤنا القدامى سار عليه الشيخ محمد عبده ؛حيث يقول : (إن النقدين إنما وضعا ليكونا ميزاناً لتقدير قيم الأشياء التي ينتفع بها الناس في معايشهم فإن تحول هذا ، وسار النقد مقصوداً بالاستغلال، فإن هذا يؤدي إلى انتزاع الثروة من أيدي كثير من الناس وحصرها في أيدي الذين يجعلون أعمالهم مقصورة على استغلال المال بالمال، فينمو المال ويربو عندهم، ويخزن في المصارف والبيوت المالية

---

(1) بداية المجتهد لابن رشد 2/ 107.

(2) إعلام الموقعين عن رب العالمين لمحمد بن أبي بكر الزرعي (ابن قيم الجوزية) 110/2 نشر دار الكتب العلمية

المعروفة بالبنوك ويبخس العاملون قيم أعمالهم، لذلك الربح معظمه يكون من المال نفسه، وبذلك يهلك الفقراء ...؛ لذلك حرم الله الربا)[1].

هكذا حرم الإسلام الاتجار بالنقود ..، لأن المال لا يلد مالاً، ولأن وظيفة النقود أن تكون وسيطاً لتقييم المنافع... لا أن تكون سلعة في ذاتها، وعلى هذا أجمع علماء المسلمين ؛ لأنها مجرد وسيلة يتم بها الحصول على مستلزمات الانتاج، فحينما يتم جمع المال النقدي في أشياء لا تنتج كالعقار أو الآلة التي لا حاجة لها فهذا يعد تعطيلا لرأس المال النقدي ويؤدي إلى ضعف الانتاج.

ولقد تنبه نفر من عقلاء الغرب، الذين هالهم هول المرض الذي حل بالنظام الرأسمالي، فتوجهوا للإسلام بدافع المنفعة لا (الإيمان) باحثين عن الحل والإنقاذ والبديل !!!

فلقد كتب (بوفيس فانسون) رئيس تحرير مجلة "تشالينجر" كبرى الصحف الاقتصادية في أوروبا كتب فيها موضوعاً في ديسمبر 2008م بعنوان: (البابا أو القرآن) تساءل فيه عن أخلاقية الرأسمالية ؟ وعن حاجة العالم إلى النظام المالي الإسلامي اللاربوي وفلسفته في النقود إبان زيارة بابا الفاتيكان لفرنسا، بنت الكاثوليكية وأكبر بلدانها سنة2008م، كتب فقال: (إنه في حين يمر العالم بأزمة مالية تجتاح جميع معالم النمو في طريقها: يجب علينا قراءة القرآن بدلاً من نصوص البابوية، ولو طبق رجال البنوك الطامعون بالمردود على الأموال الخاصة، ولو قليلاً من

---

(1) د/محمود عمارة .الحل الإسلامي لأزمة الرأسمالية العالمية(2) ، مقال بجريدة صوت الأزهر العدد رقم (532) صـ8 صادر في يوم الجمعة 17 من ذي الحجة سنة1430هـ .

الشريعة الإسلامية، ومبدأها المقدس: "المال لا ينتج المال" فإننا لم نكن لنصل إلى ما وصلنا إليه من كوارث وأزمات) [1]

كما طالب (رولان لاسكين) رئيس تحرير صحيفة (لوجورنال دفينانس) في مقال له في افتتاحية الصحيفة في سبتمبر 2008م بعنوان : (هل تأهلت وول ستريت لاعتناق مبادئ الشريعة الإسلامية ؟)- مطالباً بضرورة تطبيق الشريعة الإسلامية في المجال الاقتصادي والمالي لوضع حد لهذه الأزمة التي تهز أسواق العالم من جراء التلاعب بقواعد التعامل والإفراط في المضاربات الوهمية غير المشروعة[2].

وقد دعا مجلس الشيوخ الفرنسي إلى ضم النظام المصرفي الإسلامي للنظام المصرفي في فرنسا ،وقال المجلس في تقرير أعدته لجنة تعنى بالشؤون المالية في المجلس : إن النظام المصرفي الذي يعتمد على قواعد مستمدة من الشريعة الإسلامية مربح للجميع مسلمين وغير مسلمين .

وأكد التقرير الصادر عن لجنة المالية ومراقبة الميزانية والحسابات الاقتصادية للدولة بالمجلس أن هذا النظام المصرفي يعيش ازدهارا واضحاً قابلا للتطبيق في فرنسا ، وقد نظمت اللجنة في مايو2008م ندوتين خصصتا للبحث في النظام المصرفي الإسلامي، وجاء في التقرير الذي أعد بناء على ما تناولته الندوتان أن النظام المصرفي الإسلامي الذي تأسس عام 1970م يستهدف تطوير الأنشطة المصرفية ،والموارد المالية مع مراعاة

---

(1) من مقال للدكتور محمود عمارة :بعنوان الحل الإسلامي لأزمة الرأسمالية العالمية(2) بجريدة صوت الأزهر العدد رقم (532) صـ8 صادر في يوم الجمعة 17 من ذي الحجة سنة1430هـ ، د/أشرف محمد دوابة . الأزمة المالية العالمية "رؤية إسلامية" ص:140 مرجع سابق.

(2) الأزمة المالية العالمية "رؤية إسلامية" د/أشرف محمد دوابة ص:140 مرجع سابق.

أحكام الشريعة الإسلامية ،وحث التقرير فرنسا بالاعتناء بهذه المعاملات وبحث سبل تطبيقها فوق التراب الفرنسي [1]

كما أصدرت بريطانيا نصوصاً تشريعية وضريبية من شأنها أن تشجع النظام الإسلامي المالي ،وفُتح بها أول مصرف إسلامي عام 2004م.

كما درست وزارة الخزانة الأمريكية أبرز ملامح أعمال الصيرفة الإسلامية ومدى الاستفادة منها في علاج الأزمة المالية العالمية ،كما عكفت المؤسسات المالية والحكومة الاسترالية على دراسة إدخال نظام الصيرفة الإسلامية ومبادئها إلى النظام الاسترالي .[2]

فكل هذه الرؤى والأقوال والأفعال التي انطلقت من هنا وهناك تأتي لتبين لنا عظمة الشريعة الإسلامية وشموليتها وعالميتها، بل وإن كل هذه الأقوال والأفعال تأتي لتتصر رسول الله - ﷺ- ﴿إِلاَّ تَنصُرُوهُ فَقَدْ نَصَرَهُ اللَّهُ﴾[3] ،فالذين تطاولت ألسنتهم وأقلامهم بسببه - ﷺ - للنيل منه، أبى الله عزوجل إلا أن يبحثوا عن منهجه الاقتصادي ليخرجهم من ظلمة الأزمة المالية !!!

فلهذا لابد أن يكون العقل الإسلامي على مستوى الحضور المطلوب كي ينهض بأمته، ويقدم طوق النجاة للعالم كله، وليس للعالم الإسلامي وحده، وذلك من خلال تعاليم الدين الحنيف، في كل المجالات، والتي من بينها المجال الاقتصادي، الذي يهدف إلى تنمية الثروات المختلفة وتوجيه

---

(1) الأزمة المالية العالمية "رؤية إسلامية" د/أشرف محمد دوابة ص:140 مرجع سابق .

(2) الأزمة المالية العالمية "رؤية إسلامية" د/أشرف محمد دوابة ص:140– 143 مرجع سابق.

(3) سورة التوبة من الآية رقم (40).

رؤوس الأموال نحو تنميتها واستثمارها كي تعود بالنفع على البشرية كلها.

ثالثاً: الحكم الشرعي[1] للاستثمار.

كثرت أقوال الاقتصاديين المسلمين فى حكم الاستثمار شرعاً من حيث درجته التكليفية طلباً أو تخييراً.

ونظراً لتعدد مجالات الاستثمار وصوره والغرض منه فقد يتم في مجالات محرمة أو بصورة غير مشروعة، كما يتم في مجالات مباحة وبصورة مشروعة ؛ لذا تعتريه الأحكام التكليفية الخمسة، وبيان ذلك فيما يلي:

أ- الاستثمار الواجب

يكون الاستثمار واجباً[2] إذا كان هو الوسيلة الوحيدة لنمو المال بحيث يفى بحاجة الإنسان نفسه بدلاً من سؤال الناس وتكففهم باليد

---

(1) الحكم الشرعي: هو خطاب الله تعالى المتعلق بأفعال المكلفين على سبيل الاقتضاء أو التخيير. التقرير والتحرير فى علم الأصول لابن أمير الحاج 103/2 دار الفكر.

(2)الواجب: هو الذي يذم شرعاً تاركه قصداً مطلقاً، أو هو ما طلب الشارع فعله طلباً جازماً، أو هو الذى يستحق المكلف العقاب على تركه . الإبهاج في شرح المنهاج لعلي بن عبد الكافي السبكي المتوفى756هـ 51/1-52، دار الكتب العلمية بيروت سنة 1404هـ الطبعة الأولى، تحقيق: جماعة من العلماء،نشر دار الكتب العلمية،بيروت .، البرهان فى أصول الفقه للإمام أبي عبدالله الجويني المتوفى سنة (478هـ)، 213/1، تحقيق: عبدالعظيم الديب، دار الوفاء. الطبعة الرابعة 1418هـ، كما أن الاستثمار يكون واجباً عينياً إذا كان لابد منه لكفاية نفسه ومن يعول ولا يقوم أحد غيره ، ويكون واجب كفائي كما في التجارة والزراعة وغيرها .

السفلى – وإعالة من تجب عليه نفقتهم؛ لما روى عن أبى هريرة[1] - رضي الله عنه - أن النبى - ﷺ- قال "وابدأ بمن تعول"[2] أى بمن تجب عليك نفقته، يقال عال الرجل أهله إذا قام بما يحتاجون إليه من قوت وكسوة، وهو أمر بتقديم ما يجب على مالا يجب[3] ولأن تضييع الشخص من يقوت: من حالات الإثم الكافية إدانته فى الدنيا والآخرة؛ لحديث "(كفى بالمرء إثما أن يحبس عمن يملك قوته)[4] ومعنى أن الاستثمار واجب فى مجموعه أنه لا يجوز للأمة تركه كلية؛ حيث قال الإمام القرطبي[5]: "من اقتصر

---

(1) أبو هريرة الدوسي اليمانى الحافظ الفقيه صاحب رسول الله ﷺ ، عبدالرحمن بن صخر على الأشهر وكان اسمه فى الجاهلية عبد شمس فسماه رسول الله صلى الله عليه وسلم عبد الرحمن، وكناه أبا هريرة ، قدم مهاجراً ليالى فتح خيبر، وهو أكثر أصحاب النبى ﷺ روايه للحديث ، توفى رضى الله عنه سنة ثمان وخمسين وقيل سنة سبعة وخمسين من الهجرة .الأستيعاب فى معرفة الأصحاب (1768/4) ليوسف بن عبدالله بن محمد بن عبدالبر المتوفى سنة 463هـ نشر دار الجيل بيروت، تحقيق محمد على البخاري الطبعة الأولى سنة 1412هـ .

(2) أخرجه الإمام البخارى فى صحيحه، كتاب الزكاة، باب لا صدقة إلا عن ظهر غنى، 2/ 51 رقم 1360

(3) فتح البارى شرح صحيح البخاري لابن حجر العسقلاني الشافعي المتوفى سنة (852هـ)،500/9، تحقيق: محمد فؤاد عبد الباقى، محب الدين الخطيب، دار المعرفة، 1379، شرح النووي على صحيح مسلم 125/7لمؤلفه أبي زكريا يحيى بن شرف بن مري النووي المتوفى 676هـ ، نشر دار إحياء التراث العربي، بيروت ،سنة 1392هـ ،الطبعة الثانية.

(4) أخرجه الإمام مسلم في صحيحه من حديث عبد الله بن عمرو بن العاص 692/2 كتاب الزكاة ، باب فضل النفقة على العيال والمملوك وإثم من ضيعهم أو حبس نفقتهم عنهم برقم 996 .

(5)الإمام القرطبي: هو محمد بن أحمد بن أبى بكر بن فرج الأنصاري الخزرجي المالكي أبو عبدالله القرطبي، مصنف التفسير المشهور وكتاب التذكرة فى أحوال الموتى=

على كسب البلغة [1] من حلها فذلك أمر لابد منه" [2]،وجاء في مجمع الأنهر عند الكلام عن أنواع الكسب "وبعض الكسب فرض [3] وهو الكسب قدر الكفاية لنفسه وعياله" [4].

=وأمور الآخرة، توفى بمنية خصيب بصعيد مصر الأدنى سنة (671هـ) .طبقات المفسرين لشمس الدين محمد بن على بن أحمد الداودى. 65/2، تحقيق: على محمد عمر، مركز تحقيق التراث

(1)البلغة: ما يكفي الحاجة ولا يفضل عنها، وهى ما يتبلغ به العيش ولا يفضل .المصباح المنير 61/1، مختار الصحاح 26/1، المعجم الوجيز ص61- 62.

(2) تفسير القرطبي لمحمد بن أحمد ابن أبى بكر القرطبي أبي عبدالله المتوفى سنة (671هـ)، 419/3، تحقيق أحمد عبدالعليم البردوني، دار الشعب، القاهرة، الطبعة الثانية، 1372هـ.

(3) الفرض. لغة: الوجوب يقال فرض الشيء: أي أوجبه.لسان العرب203/7م فرض.

وفي الاصطلاح الفقهي :عند الحنفية:ما ثبت بدليل قطعي لا شبهة فيه ويكفر جاحده ويعذب تاركه.التعريفات للجرجاني 213/1 ، وعند الشافعية ومذهب الحنابلة :ما يثاب على فعله ويعاقب على تركه ويرادفه الواجب واللازم.الحدود الأنيقة 75/1 لزكريا بن محمد بن زكريا الأنصاري أبي يحيى المتوفى سنة926هـنشر دار الفكر المعاصر – بيروت – الطبعة الأولى – سنة 1411 هـ – تحقيق : مازن المبارك،المطلع18/1 .

وفي اصطلاح الأصوليين: الفرض والواجب مترادفات عند الجمهور، وقالت الحنفية إنهما متباينان فقالوا إن ثبت التكليف بدليل قطعي بالكتاب والسنة المتواترة فهو الفرض كالصلوات الخمس وإن ثبت بدليل ظني كخبر الواحد والقياس المظنون فهو الواجب ومثلوه بالوتر على قاعدتهم. التمهيد85/1 لمؤلفه عبد الرحيم بن الحسن الأسنوي أبي محمد المتوفى سنة 772ا هـ- مؤسسة الرسالة- بيروت- سنة1400هـ الطبعة الأولى- تحقيق د. محمد حسن هيتو.

(4) مجمع الأنهر في شرح ملتقى الأبحر 183/4لمؤلفه عبد الرحمن بن الشيخ محمد بن سليمان شيخي زادة المعروف بداماد أفندي ،دار إحياء التراث العربي ،بيروت .

ومن الأدلة على وجوب الاستثمار وتنمية المال :

- أن الله تعالى قدم الذين يضربون في الأرض لطلب الرزق على المجاهدين في سبيل الله ،فقال تعالى : ﴿.. وَآخَرُونَ يَضْرِبُونَ فِي الْأَرْضِ يَبْتَغُونَ مِن فَضْلِ اللَّهِ وَآخَرُونَ يُقَاتِلُونَ فِي سَبِيلِ اللَّهِ..﴾[1]، ومن المعلوم أن الجهاد فرض، وقد اقترن بالضرب في الأرض للاكتساب (طلب الرزق)، فيكون العمل فرضاً بدلالة الاقتران، وتقديم الله تعالى الضرب في الآية الكريمة على القتال يدل على أولويته[2].

- أن الله عزوجل ألزم عباده بالإنفاق ،فقال تعالى : ﴿ يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُواْ أَنفِقُواْ مِن طَيِّبَاتِ مَا كَسَبْتُمْ﴾[3] ،ولا يمكن القيام بواجب الإنفاق إلا بالكسب والعمل ،ومالايتم الواجب إلا به فهو واجب[4]ومن هنا يتبين أن الاستثمار وتنمية المال بالعمل أمر واجب للقيام بواجب الإنفاق.

ب- الاستثمار المندوب[5]

يكون الاستثمار وتنمية المال مستحباً إذا أراد الإنسان أن يحصل مازاد على قدر الكفاية ،ليواسي به فقيراً أو مسكيناً أو لصلة الأرحام ،والاستثمار في هذه الأحوال أفضل من التخلي لنفل العبادة ؛لأن منفعة النفل تخص صاحبها ،ومنفعة العمل والكسب تعم المستثمر وغيره ،وما

---

(1) سورة المزمل من الآية 10

(2) تفسير القرطبي 55/19، المبسوط 248/30لمؤلفه شمس الأئمة أبو بكر محمد بن أحمد بن أبي سهل السرخسي المتوفى سنة 483هـ،دار المعرفة ، بيروت.

(3) سورة البقرة من الآية 266.

(4) الكسب لمحمد بن الحسن الشيباني المتوفى سنة 189هـ صـ19نشر دار عبد الهادي حرصوني دمشق الطبعة الأولى سنة 1400هـ تحقيق د/ سهيل ذكار.

(5) المندوب : هو الفعل المقتضى شرعا من غير لوم على تركه البرهان 214/1 للإمام أبى عبد الله الجويني المتوفى سنة 471 هـ ، تحقيق عبد العظيم الديب ، دار الوفاء

يعم أفضل مما يخص[1] ،ولأن في الاستثمار وتنمية المال قوة الأمة : حيث تكون بقدر ماتستغني عن غيرها من الأمم ،وهذه القوة لابد أن تكون في كل النواحي بما فيها الجانب الاقتصادي.

ج - الاستثمار المباح[2]

يكون الاستثمار وتنمية المال مباحاً إذا قصد المستثمر بسعيه تحصيل زيادة المال للتنعم والترفه والتوسعة على النفس والعيال ، مع سلامة العرض والدين والمروءة ،وإذا كان في أعمال مباحة،وكان بطريق مشروع[3]

د - الاستثمار المحرم[4]

يكون الاستثمار حراماً إذا كان في المحرمات كتربية الخنازير وصناعة الخمر وصالات الرقص وآلات اللهو وبيوت الدعارة والسينما والتعامل بالربا وغير

---

(1) الفتاوى الهندية 348/5 لجماعة من علماء الهند – نشر دار إحياء التراث العربي بيروت ، منهج الادخار والاستثمار د/ رفعت العوضي ص73 ط / الاتحاد الدولى للبنوك الإسلامية .

(2) المباح: هو ما خير الشارع فيه بين الفعل والترك من غير اقتضاء ولا زجر [البرهان 215/1، 216]

(3) مجمع الأنهر 183/4، حيث جاء فيه أنواع الكسب فى الإباحة على السواء... ثم قال: ومستحب وهو الزيادة على قدر الكفاية ليواسى به فقيراً أو يصل به قريباً، ومباح وهو الزيادة للتجمل والتنعم .

(4)المحرم: هو المطلوب الترك طلباً جازما أو هو ما زجر الشارع عنه ولام على الإقدام عليه [الإبهاج للسبكي 52/1، البرهان 216/1] ،والتحريم: تكرار الحرمة بالكسر وهي المنع من الشيء لدناءته والحرمة بالضم المنع من الشيء لعلوه.إرشاد الفحول 367/1 لمؤلفه محمد بن علي بن محمد الشوكاني المتوفى سنة 1250هـ نشر دار الفكر بيروت سنة 1412 هـ- الطبعة الأولى- تحقيق: محمد سعيد البدري أبي مصعب، التعاريف 163/1 لمحمد عبد الرؤوف المناوي المتوفى سنة1031هـ ،دار الفكر المعاصر ، دار الفكر، بيروت ، دمشق ،سنة 1410 هـ، الطبعة الأولى، تحقيق/ د. محمد رضوان الداية.

ذلك من المشروعات التي تخالف أحكام الشريعة الإسلامية؛ لما فيه من الإعانة على الفساد والإخلال بالواجبات (1).

هـ - الاستثمار المكروه (2)

يكون الاستثمار مكروهاً إذا كان للتباهي والتفاخر لما فيه من الكبر والرياء وهذا مذموم شرعا قال - صلى الله عليه وسلم -:(لا يدخل الجنة من كان فى قلبه مثقال ذرة من كبر) (3)، وقال الامام القرطبى: إذا قام شخص بجمع المال نظر فى مقصوده فإن قصد بجمعه التفاخر والتكاثر والمباهاة فبئس مقصوده وجمعه (4).

كما يكره إذا كان لا يهدف إلى مصلحة أو نفع فلا يجوز أن تجند الطاقات وتسخر من أجل عمل لافائدة من وراءه ؛ لأنه من قبيل العبث واللهو والباطل، وقد استنكر القرآن الكريم العبث فى آيتين: إحداهما تتعلق بفعل العباد فى استعمال الموارد الاقتصادية ﴿أَتَبْنُونَ بِكُلِّ رِيعٍ آيَةً تَعْبَثُونَ﴾ (5) والأخرى تتعلق بفعل الخالق تبارك وتعالى ﴿ أَفَحَسِبْتُمْ أَنَّمَا خَلَقْنَاكُمْ عَبَثاً وَأَنَّكُمْ إِلَيْنَا لا تُرْجَعُونَ﴾ (6).

---

(1) حاشية ابن عابدين 298/5-299، أصول الفقه للشيخ محمد أبي زهرة صـ38-39 دار الفكر العربي بلا تاريخ .

(2) المكروه : هو ما زجر الشارع عنه ولم يلم على الإقدام عليه (البرهان فى أصول الفقه، 214/1).

(3)أخرجه الإمام مسلم فى صحيحه93/1، كتاب الإيمان، ، باب تحريم الكبر وبيانه، برقم 91 .

(4)تفسير القرطبي 419/3، الاختيار لتعليل المختار لمحمد بن مودود الموصلى 49/1 دار الكتب العلمية.

(5)سورة الشعراء من الآية (128).

(6)سورة المؤمنون من الآية (115).

فقد روى أن قوم هود - عليه السلام - كانوا يبنون بكل مكان مرتفع علماً يعبثون فيه بمن يمر فى الطريق، لكى يعرف بذلك غناهم تفاخراً لا للاحتياج إليه، بل لمجرد اللعب واللهو وإظهار القوة ؛ ولذا أنكر القرآن الكريم صنيعهم ؛ لأنه تضييع للزمان، وإتعابٌ للأبدان فى غير فائدة، واشتغال بما لا يجدى فى الدنيا ولا فى الآخرة [1].

كما يكره إذا كان في أعمال بها شبهة الحرام [2]

المطلب الثانى

أركان الاستثمار وشروطه

بما أن الاستثمار عقد من العقود التى استحدثها الناس - اسماً وليس تكويناً - تبعاً لحاجتهم ؛ لأن البيع استثمار والإجارة استثمار، والمضاربة استثمار والشركة استثمار.... الخ، فلا بد له من عناصر أو مقومات، وأعنى بالشروط [3] هنا : الشروط الواجب توافرها فى الأركان [1] المكونة له [2].

---

(1) تفسير الفخر الرازى الشهير بالتفسير الكبير لمفاتيح الغيب للإمام محمد الرازي فخر الدين بن العلامة ضياء الدين عمر الشهير خطيب الرى المتوفى سنة (504هـ) 494/11، دار الفكر، الطبعة الأولى، (1401هـ = 1981م)، تفسير البغوى، 123/6.

(2) إحياء علوم الدين للغزالي 800/2.

(3) الشرط لغة: إلزام الشيء والتزامه فى البيع ونحوه والجمع شروط .[لسان العرب 329/7، مختار الصحاح 141/1 مادة شرط]. الشرط فى اصطلاح الفقهاء هو: إلزام أحد العاقدين العاقد الآخر بسبب العقد ماله فيه منفعة أى غرض صحيح .كشاف القناع 188/3، مطالب أولى النهى 66/3 وفى اصطلاح الأصوليين هو: ما يلزم من عدمه العدم، ولا يلزم من وجوده وجود، ولا عدم لذاته .البحر المحيط لبدر الدين محمد بن بهادر الزركشى الشافعى المتوفى سنة (745هـ) 437/4، دار=

ونظراً لأن العقود لابد فيها من قيود تحكمها ، ليظهر أثرها فالكلام هنا سيقتصر على شروط أركان الاستثمار الموضوع فى إطار

=الكتبي،حاشية العطار على شرح المحلى على جمع الجوامع لمؤلفه محمد بن محمود العطار 55/2 دار الكتب العلمية.].

(1)الركن لغة : ركن إلى شئ ركونا وركنا أى: مال إليه واطمأن إليه، وركن الشيء: جانبه الأقوى .لسان العرب 185/13، واصطلاحاً: ما يقوم به الشيء من التقوم إذ قوام الشيء بركنه، وقيل ركن الشيء ما يتم به وهو داخل فيه (التعريفات للجرجاني 149/1.

(2)اختلف الفقهاء فى أركان العقد على رأيين:-

الرأي الأول: ذهب جمهور الفقهاء إلى أن الأركان ثلاثة الصيغة- العاقدان- المعقود عليه [التاج والإكليل لمختصر خليل لأبي عبد الله محمد بن يوسف العبدري الشهير بالمواق المتوفى سنة 897هـ 12/6 دار الكتب العلمية بيروت ، مواهب الجليل شرح مختصر خليل لأبي عبدالله محمد بن عبدالرحمن الرعيني المعروف بالحطاب المتوفى سنة (954هـ)، 288/4 دار الفكر، أسنى المطالب شرح روض الطالب 63/2، نهاية المحتاج إلى شرح المنهاج فى الفقه على مذهب الإمام الشافعي لمؤلفة شمس الدين محمد ابن أبى العباسي بن شهاب الدين المصرى الشهير بالشافعي الصغير المتوفى (1004هـ)، 374/3 دار الفكر، كشاف القناع 146/3- الرأي الثانى: ذهب الحنفية إلى أن الصيغة هى الركن المكون للعقد .المبسوط 108/12، وقد ذهب د/ الزرقا إلى أن ركن العقد هو الإيجاب والقبول، لأنهما العنصران الذاتيان فى ماهية العقد فبارتباطهم الشرعي قوم العقد وتكوَّن وعلى هذا فالعاقدان والمعقود عليه من مقومات العقد، وتعتبر المقومات أعم من الأركان، لأنها تشمل كل مالا يمكن وجود العقد فعلاً بدونه من ركن أو عاقد أو محل.الفقه الإسلامى د/ الزرقا 200/1- فقرة 138، وعلى كل فإن هذا الخلاف خلاف لفظي لا ثمرة له، حيث اتفق الفقهاء على أنه لابد فى العقد من العاقد والمعقود عليه، إلا أن بعضهم اصطلح على أنهما من الأركان والبعض الآخر اصطلح على أنهما من الشروط ولا مشاحة فى الاصطلاح. أحكام البيع وما يتعلق به د/ محمد إسماعيل أبو الريش ، ص:13، دار الأزهر للطباعة، سنة 2008م)

عقد من العقود، وهذه الشروط إما أن تعود إلى الصيغة المكونة للعقد، أو إلى العاقدين، أو إلى المعقود عليه، وبيان ذلك فيما يلي :

أولاً: الصيغـــة وشروطـها

المقصود بالصيغة: الإيجاب والقبول[1].

ومعنى الإيجاب في الاستثمار هو الطلب الصادر ممن يملك رأس المال. ومضمون قوله: استثمر لي هذا المال سواء كان نقداً أو عيناً هذا الإيجاب في حاجة إلى قبول من الطرف الآخر وهو المستثمر، ويشترط في كل من الإيجاب والقبول شروط معينة يصير بها الاستثمار العقدي موجوداً شرعاً وهي:-

---

(1)اختلف الفقهاء في معنى الإيجاب والقبول على رأيين:-

الرأى الأول: جمهور الفقهاء (المالكية- الشافعية- الحنابلة) قالوا: الإيجاب: هو الصادر ممن يكون منه التمليك، وإن جاء متأخراً، والقبول ما صدر ممن يصير له الملك وإن صدر أولاً، الرأى الثاني: للحنفية قالوا: الإيجاب ما يذكر أولاً: من كلام أحد العاقدين والقبول ما يذكر ثانياً من الآخر، لأن الإيجاب يعني إثبات الفعل الخاص والدال على الرضا الواقع أولاً: [حاشية رد المحتار 506/4، شرح فتح القدير لكمال الدين محمد بن عبد الواحد الإسكندري السيواسي المعروف بابن الهمام المتوفى سنة 861هـ 5/ 456 ،دار الفكر، حاشية الدسوقي على الشرح الكبير لشمس الدين محمد بن أحمد بن عرفة الدسوقي المتوفى سنة 1230هـ 3/3 دار إحياء الكتب العربية ، الفواكه الدواني على رسالة أبي زيد القيرواني لأحمد بن غنيم بن سالم بن مهنا النفراوي المالكي المتوفى سنة 1225هـ 72/2 دارالفكر، البيان فى فقه الإمام الشافعى لمؤلفة يحيى بن أبى الخير العمراني المتوفى سنة (558هـ)، 10/5 تحقيق د/ أحمد حجازى أحمد السقا، منشورات محمد على بيضون، دار الكتب العلمية الطبعة الأولى 1423هـ =2002م، كشاف القناع 146/3، الأموال ونظرية العقد فى الفقه الإسلامي لمؤلفة د/ محمد يوسف موسى ص 254 دار الفكر 1987م].

الشرط الأول: توافق الإيجاب والقبول.

المقصود بالتوافق: وقوع كل من الإيجاب والقبول على شيء واحد وهو محل العقد.

أما إذا انعدم التوافق، ووجدت المخالفة، فإن الاستثمار لا ينعقد، ولا يترتب عليه أثره ؛ لمغايرة موضوع الإيجاب وهو محل العقد موضوع القبول، فانعدام التوافق يمنع انعقاد العقد[1].

الشرط الثانى: اتحاد مجلس العقد[2].

المقصود بمجلس العقد: الحال التى يكون فيها المتعاقدان مقبلين على العقد، وهو يبدأ منذ الإيجاب وينتهى بالقبول وتراضى الطرفين على العقد، وإما بإعراض الطرفين أو أحدهما عن العقد[3]

ثانياً : العاقدان وشروطهما

المقصود بالعاقدين فى الاستثمار العقدى هما: الطرف الأول: من يملك رأس المال، والطرف الثانى: المستثمر، ويشترط فى العاقد ما يأتى:

1- أن يكون العاقد أهلا للتصرف بأن يكون مكلفاً أى بالغاً عاقلاً؛ لأن أهلية[4] المتصرف شرط انعقاد التصرف، والأهلية لا تثبت بدون

---

(1) الحقيقة أن هذه التسمية ــ عبارتي العاقدين الإيجاب والقبول ــ تسمية اصطلاحية، ليس لها أثر يذكر. الأموال ونظرية العقد، ص: 255، الفقه الإسلامى وأدلته د/ وهبة الزحيلي 2932/4 دار الفكر الطبعة الثانية 1405هـ= 1985م).

البدائع 302/5، كشاف القناع 146/3- 147، الفقه الإسلامي للزرقا 321/1، 322.

(2)البدائع 204/5، البيان للعمراني 10/5، كشاف القناع 146/3.

(3) الأموال ونظرية العقد 258.

(4) الأهلية لغة: الصلاحية (المعجم الوجيز ص 29، التعريفات للجرجاني 58/1)، واصطلاحاً: هى صلاحية الشخص لوجوب الحقوق المشروعة له وعليه، بمعنى=

العقل فلا يثبت الانعقاد[1] بدونه ولأنه تصرف فى المال فلم يفوض إلى ناقص الأهلية[2]،أو منعدم الأهلية، ولأن التكليف بفرائض الإسلام

=أن يكون الشخص صالحاً لأن تلزمه حقوق لغيره وتثبت له حقوق قبل غيره (كشف الأسرار عن أصول فخر الإسلام البزدوي لمؤلفه علاء الدين عبد العزيز بن أحمد البخاري المتوفى 730 هـ 237/4 وما بعدها دار الكتاب العربي).

(1) الانعقاد: هو تعلق كلام أحد العاقدين بالآخر شرعا على وجه يظهر أثره فى المحل و إما أن يراد بانعقاد العقد وجوده فى نظر الشارع واعتباره قائماً (شرح فتح القدير 456/5، أحكام المعاملات الشرعية للشيخ على الخفيف 88/3، الطبعة الأولى 1417هـ دار الفكر).

(2) ناقص الأهلية: هو الصبي المميز الذى يفهم الكلام ويحسن الجواب، فتجوز منه بعض التصرفات عند الحنفية والمالكية والزيدية وهذه التصرفات هى:-

1-التصرفات النافعة نفعاً محضاً التى يترتب عليها دخول شئ فى ملكه من غير مقابل وذلك مثل قبول الصدقة و الهدية والوصية فتجوز وتصح بدون إذن ولا إجازه من الولى؛ لأنها لنفعه التام.

2-التصرفات الضارة ضرراً محضا: وهى التى يترتب عليها خروج شئ من ملكه من غير مقابل كالطلاق والهبة والصدقة فهذه التصرفات لا تصح من الصبى المميز ولا تنفذ لما فيها من الضرر.

3-التصرفات المترددة بين النفع والضرر وهى التى تحتمل الربح والخسارة كالبيع والإجارة والزواج والشركات فهذه التصرفات تكون موقوفة على إذن الولى فإن أجازها الولي نفذت وإلا بطلت [شرح التلويح على التوضيح لمتن التنقيح فى أصول الفقه للإمام سعد الدين مسعود بن عمرالتفتازاني الشافعي 457/2 المكتبة التوفيقية، الفقه الإسلامى وأدلته 115/4، 116، الفقه الإسلامي في ثوبه الجديد د/ الزرقا 766/2، أصول الفقه، د/ أبو زهرة 292، حاشية ابن عابدين 504/4، التاج والإكليل لمختصر خليل 31/6 الفكر، مواهب الجليل لشرح مختصر خليل 241/4 الفكر، البحر الزخار الجامع لمذاهب علماء الأمصار 291/4 دار الكتاب الإسلامي) أما الشافعية والحنابلة والإمامية فقد منعوا تصرفات الصبي المميز بالكلية حيث اشترطوا فى العاقد الرشد، وهو=

مرفوع عنهما، فمن باب أولى رفع التكاليف عنهما في المعاملات[1] التي تتعلق بالمال ونحوه [2]، لما روى عن عائشة ـ رضي الله عنها ـ أن النبي ـ صلى الله عليه وسلم ـ قال: "رفع القلم عن ثلاثة عن النائم حتى يستيقظ، وعن الصبي حتى يشب، وعن المجنون المغلوب على عقله..."

=البلوغ مع العقل، مما يعني أن تصرفات الصبي المميز غير واقعة وتكون باطلة (روضة الطالبين 342/3، كشاف القناع 151/3، الروضة الندية شرح الدرر البهية لأبي الطيب صديق حسن بن علي الحسيني النجاري 226/3، مكتبة دار التراث، القاهرة).

(1)المعاملات لغة: مصدر عامل يقال عامله معاملة أي: سامة بعمل، وتعامل القوم عامل بعضهم بعضاً، ويطلق العامل على كل من يعمل بيده، وعلى من يتولى أمور رجل في ماله وعمله، واصطلاحاً عرفها الشافعية: بأنها التصرفات المالية بين اثنين فأكثر كالسلم والرهن والشركة والإجارة ونحوها، ويحتمل أن يراد بها التصرفات المتعلقة بالمال مطلقاً، وهي المقصود فيها التحصيل الدينوى ليكون سبباً للأخروي (المعجم الوجيز، ص: 435، البيجرمي على الخطيب المسماه تحفة الحبيب على شرح الخطيب لسليمان بن محمد البيجرمي المصري المتوفى سنة (1221هـ) 2/3، دار الفكر، الإقناع في حل ألفاظ أبي شجاع لمحمد الشربيني الخطيب 250/1، دار الفكر، (1415هـ=1995م).

(2)البدائع 135/5، حاشية رد المحتار 8/5 الفكر 1421هـ، حاشية الدسوقي على الشرح الكبير 2/ 7 ، حاشيتا قليوبي وعميرة على شرح المحلي على المنهاج للشيخ شهاب الدين القليوبي والشيخ أحمد البرلسي عميرة 195/2 دار احياء الكتب العربية، المهذب للشيرازي257/1، كشاف القناع 151/3 عالم الكتب 1403، البحر الزخار 293/4، الروضة البهية شرح اللمعة الدمشقية لزين الدين ابن علي بن أحمد العاملي المعروف بالشهيد الثاني المتوفى سنة (966هـ) 229/3، دار العالم الإسلامي، التاج المذهب لأحكام المذهب لمؤلفه أحمد بن قاسم العنسي الصنعاني 307/2 مكتبة اليمن.

[1]والمراد بالقلم الحساب، والحساب يكون بعد لزوم الأداء، وهذا يدل على أن ذلك لا يثبت إلا بالأهلية الكاملة، وهى اعتدال الحال بالبلوغ[2] عن عقل[3].

2- أن يكون المستثمر رشيداً[4]

والرشد يعنى حسن القيام على الأموال، وهو أن يبلغ الشخص مصلحاً لدينه وماله[5]، وهذا الرشد قد يوافق البلوغ وقد يتأخر عنه بحسب فطرة

---

(1) حديث صحيح على شرط الشيخين ولم يخرجاه (المستدرك على الصحيحين 258/1 لمحمد بن عبدالله أبي عبدالله الحاكم النيسابوري،المتوفى سنة 405هـ ، دار الكتب العلمية ،بيروت ،سنة 1411هـ، ط1 ،تحقيق : مصطفى عبد القادر عطا ، فتح للباري 388/9).

(2) البلوغ هو: قوة تحدث فى الشخص يخرج بها من حال الطفولية إلى غيرها، وهو أهم المراحل الطبيعية التى تمر بها حياة الإنسان، لأنه ينتقل من مرحلة الصغر إلى مرحلة الكبر ويصبح مكلفاً بالتكاليف الشرعية. حاشية الخرشي على مختصر خليل لمؤلفه أبي عبد الله بن على المالكى 291/5 دار الفكر، المدونة الكبرى للإمام مالك 310/1 دار الكتب العلمية ، الفقه الإسلامي للزرقا 777/2.

(3) أصول الفقه لأبى بكر محمد بن أبى سهل السرخسي المتوفى سنة 490 هـ 310/3 دار المعرفة بيروت.

(4) روضة الطالبين 342/3، كشاف القناع 151/3، الروضة الندية 226/3.

(5) اختلف الفقهاء فى معنى الرشد على رأيين:-

الرأي الأول: للحنفية والمالكية والحنابلة ووافقهم الإمامية إلى أن الرشد يعنى حسن النظر فى المال وإصلاحه، ووضع الأمور فى مواضعها (البدائع 251/7، التاج والإكليل 632/1، المغني 301/4، شرائع الإسلام فى مسائل الحلال والحرام لمؤلفة الجلى أبي القاسم جعفر بن الحسن بن يحيى الهذلي 85/2 الكتاب الإسلامي، مؤسسة مطبوعاتي إسماعيليان). =

الشخص، وما يكون له من سابقة تمرين، وخبرة فى شئون المال وأحوال الناس، والأصل فى ذلك قوله تعالى ﴿وَابْتَلُوا الْيَتَامَى حَتَّى إِذَا بَلَغُوا النِّكَاحَ فَإِنْ آنَسْتُمْ مِنْهُمْ رُشْداً فَادْفَعُوا إِلَيْهِمْ أَمْوَالَهُمْ وَلا تَأْكُلُوهَا إِسْرَافاً وَبِدَاراً أَنْ يَكْبَرُوا وَمَنْ كَانَ غَنِيّاً فَلْيَسْتَعْفِفْ وَمَنْ كَانَ فَقِيراً فَلْيَأْكُلْ بِالْمَعْرُوفِ فَإِذَا دَفَعْتُمْ إِلَيْهِمْ أَمْوَالَهُمْ فَأَشْهِدُوا عَلَيْهِمْ وَكَفَى بِاللَّهِ حَسِيباً﴾ (1).

فقد علق الله سبحانه وتعالى دفع المال على إيناس الرشد وهذا دليل على أن اليتامى إذا جمعوا البلوغ و الرشد، لم يكن لأحد أن يلي عليهم أموالهم، وكانوا أولى بولايتها من غيرهم (2)، كما علق الحكم وهو دفع الأموال إلى اليتامى على شرطين هما: البلوغ والرشد والحكم المعلق على شرطين لا يثبت بدونهما (3)

=الرأي الثاني: للشافعية قالوا الرشد يعني الصلاح فى الدين والمال وإلى هذا ذهب الحسن وابن المنذر (الام 221/3، المغني301/4، الإنصاف فى معرفة الراجح من الخلاف لعلاء الدين أبي الحسن ابن سليمان المرداوي المتوفى سنة (885 هـ) 322/5، دار إحياء التراث العربي).

(1) آية رقم (6) من سورة النساء.

(2) المغنى 296/4.

(3) الأم 221/3 و للشخص مع الرشد حالتان إما أن يبلغ رشيدا أو يبلغ غير رشيد إذا بلغ رشيداً فقد اتفق الفقهاء على دفع أمواله إليه عملا بقوله تعالى "فإن آنستم منهم رشداً........" [تكملة البحر الرائق لمحمد بن حسين ابن على الحنفى الطورى القادرى 91/8 دار الكتاب الإسلامي، الذخيرة لشهاب الدين أحمد بن إدريس القرافي 288/8 تحقيق: محمد حجي، دار الغرب الإسلامى، الطبعة الأولى 1994م، الام 221/3 المغني 296/4، الإنصاف 320/5، الروضة البهية 101/4] أما إذا بلغ الصبي غير رشيد فقد اختلف الفقهاء على رأيين: الرأي الأول: جمهور الفقهاء قالوا: لا تسلم إليه أمواله ولا ترفع عنه الولاية، ولا تنفذ تصرفاته، صيانة لأمواله، وعملا بقوله تعالى ﴿ فَإِنْ كَانَ الَّذِي عَلَيْهِ الْحَقُّ سَفِيهاً أَوْ ضَعِيفاً أَوْ لا يَسْتَطِيعُ أَنْ يُمِلَّ هُوَ=

. قوله تعالى :﴿ وَابْتَلُوا الْيَتَامَى ...﴾ أى اختبروهم إذ الابتلاء هنا بمعنى الاختبار، وهو أن يتأمل الوصى أخلاق يتيمه ويستمع إلى أغراضه، فيحصل له العلم بنجابته، والمعرفة بالسعى فى مصالحه وضبط ماله، فإذا توسم الخير فيه فلا بأس أن يدفع إليه شيئاً من ماله يبيح له التصرف فيه، فإن نماه وأحسن النظر فيه وجب عليه إمساكه [1].

3- يشترط أن يكون المستثمر مالكا للمعقود عليه [2].

=فَلْيُمْلِلْ وَلِيُّهُ بِالْعَدْلِ ﴾(البقرة:282) والصبي غير الرشيد يندرج تحت السفيه فينوب عنه وليه فيما له وعليه (البدائع 251/7، مواهب الجليل 58/5، القوانين الفقهية لأبى القاسم محمد بن أحمد الغرناطيي المالكي ابن جزي المتوفى سنة (741هـ) ص: 211، طبعة جديدة منقحة، التكملة الثانية للمجموع لمحمد نجيب المطيعى 367/13 دار الفكر للطباعة والنشر، المغني 396/4، الروضة البهية 102/4)

الرأي الثاني: للإمام أبي حنيفة وزفر والنخعي والإمامية فى وجه والزيدية قالوا برفع الولاية عنه، ولكن لا تسلم إليه أمواله احتياطاً إلى أن يبلغ رشيداً أو يصل إلى سن خمسة وعشرين عاماً [البدائع 251/7، الفتاوى الهندية 254/5 الروضة البهية 102/4، البحر الزخار 93/6 لقوله تعالى ﴿وَآتُوا الْيَتَامَى أَمْوَالَهُمْ﴾ فالمراد منها إتيان البلوغ، فإذا بلغ الصبي رفعت عنه الولاية وإذا وصل خمسة وعشرين عاماً سلمت إليه أمواله (تيسير التحرير على كتاب التحرير فى أصول الفقه الجامع بين اصطلاحي الحنفية والشافعية لكمال الدين محمد بن عبدالواحد الشهير بابن همام الدين السكندري الحنفي المتوفى سنة (861هـ) 300/2 ، دار الكتب العلمية).

(1) تفسير القرطبي 34/5، فتح القدير الجامع بين فنى الرواية والدراية فى علم التفسير لمحمد بن على بن محمد الشوكاني المتوفى سنة (1250هـ) 426/1، دار الفكر، بيروت، (1422هـ= 1982م).

(2) حاشية الصاوي على الشرح الصغير لأبي العباس أحمد الصاوي 18/3، 19، دار المعارف، حاشيتا قليوبي وعميرة 201/2، الإنصاف 283/4 ، كشاف القناع 157/3، الروضة البهية 229/3، شرح النيل وشفاء العليل 226/8.

لأن الأصل أن يتم استثمار المال من قبل مالكه بأن يكون مالكاً له حقيقة، لأنه لو لم يكن كذلك لتصرف فيما لا يملك وهذا منهى عنه.

والأصل فى ذلك: ما روى عن حكيم بن حزام[1] قال: أتيت النبى - صلى الله عليه وسلم - فقلت: يأتينى الرجل يسألنى من البيع ما ليس عندى ابتاع له من السوق ثم أبيعه فقال:"لا تبع ما ليس عندك"[2].

فظاهر النهى تحريم ما لم يكن فى ملك الإنسان ولا داخلاً تحت قدرته وهذا يصدق على بيوع الأعيان التى لا يملكها الإنسان، وذلك كبيع الحيوان الشارد أو الطير المنفلت الذى لا يعتاد رجوعه إلى محله[3]، والمراد من النهى بيع ما ليس عنده ملكاً؛ لأن قصة الحديث تدل عليه، فإنه روى أن حكيم بن حزام كان يبيع الناس أشياءً لا يملكها ويأخذ الثمن منهم ثم يدخل السوق فيشترى ويسلم إليهم فبلغ ذلك النبى - صلى الله عليه وسلم - فقال: "لا تبع ما ليس عندك"[4].

وجاء فى الشرح الكبير: لا يجوز بيع مالا يملكه ليمضي فيشتريه ويسلمه[5]

---

(1)حكيم ابن حزام بن خويلد بن أسد بن قصى بن كلاب أبو خالد القرشي، الأسدي، أسلم يوم الفتح وحسن، إسلامه وغزا حنين و الطائف عاش 120 سنة وولد قبل عام الفيل بثلاث عشرة سنة وتوفي سنة (54هـ)، (سير أعلام النبلاء 44/3).

(2)صححه الترمذي وحسنة (سنن الترمذي، كتاب البيوع باب 19 ما جاء فى كراهية بيع ما ليس عند الإنسان حديث رقم 1232، 534/3) .

(3) نيل الأوطار 252/5، 253، باب النهى عن بيع ما لا يملك، سبل السلام 17/3.

(4)البدائع 147/5.

(5)الشرح الكبير مع المغنى 19/4.

ثالثاً : محل العقد [1]

أقصد بمحل العقد المعقود عليه وهو الثمن والمثمن كما في البيع، والأجرة والمنفعة كما في الإجارة والمال المستثمر والعمل في الاستثمار ،فرأس المال ونشاط الاستثمار من أهم ما ترتكز عليه أي عملية استثمارية، فباعتبار أن محل الاستثمار [2] هو رأس المال والنشاط الذي يتم الاستثمار فيه(العمل) باستخدام رأس المال، أو العمل ،وباعتبار أن الاستثمار قد يكون بشكل فردي،سواء كان بالعمل أو بالمال أوبهما معا أومن خلال عقد ما من العقود،التي يمكن أن تكون محلا للاستثماركالمضاربة والبيع والإجارة والاستصناع..الخ ؛أبين هنا شروط محل الاستثمار بما فيه رأس المال والنشاط نفسه(العمل) من خلال شروط المعقود عليه من جملة هذه العقود، فيما يلي:

الشرط الأول: أن يكون محل الاستثمار موجوداً أوممكناً [3]

ومعنى ذلك: عدم صحة العقد إذا وقع على المعدوم أو ماله خطر العدم، فلا يجوز مثلاً أن يكون الثمن أو المبيع زرعاً لم يبد صلاحه، ولا حملاً فى البطن؛ لاحتمال ولادته ميتا، ولا لبناً في الضرع ؛ لاحتمال عدمه

---

(1) المقصود بمحل العقد : ما يثبت فيه أثر العقد وحكمه كالمبيع فى البيع، والمنفعة فى الإجارة، والمال المستثمر فى عقد الاستثمار...إلخ . أحكام المعاملات الشرعية للشيخ على الخفيف 252/3، الفقه الإسلامى أ. د/ الزرقا 214/1.

(2) المقصود بمحل العقد : ما يثبت فيه أثر العقد وحكمه كالمبيع فى البيع، والمنفعة فى الإجارة، والمال المستثمر فى عقد الاستثمار...إلخ . أحكام المعاملات الشرعية الشيخ على الحفيف 252/3، الفقه الإسلامى د/ الزرقا 214/1.

(3) وذهب المالكية إلى عدم وجود محل العقد فى عقود التبرعات كالهبة والوقوف .القوانين الفقهية 243، بداية المجتهد 195/2.

بكونه انتفاخا [1] ؛ لذ يلزم أن يكون رأس مال الاستثمار موجوداً ،أوليس له خطر العدم على الأقل،وأن يكون النشاط محل الاستثمار ممكناً ،ولهذا الشرط أثره في تنميه الثروة السمكية حيث تباع الحيوانات المنوية لذكور الأسماك وكذلك البيض بالنسبة للإناث ،فيأتي الحكم الشرعي على هذه الممارسات بين ثنايا البحث على ضوء هذا الشرط – إن شاء الله –تعالى – .

الشرط الثانى: أن يكون مالا مباحاً متقوما[2]

أما شرط كونه مالا: أى يكون ذا قيمة يباع بها وتلزم منفعته. وكونه مباحاً متقوما: أى يمكن ادخاره والانتفاع به وقت الحاجة إليه، وتقييده بما فيه منفعة احترازاً عما لا منفعة فيه كالحشرات ونحوها فلا يجو أن تكون محلاً للعقد [3]. وعلى هذا لا يصح عقد الشركة على الميتة والدم؛ لأنهما ليسا بمال وليسا لهما قيمة، ولا على أن يدفع أحد لآخر خمراً

---

(1)البدائع 207/5، بداية المجتهد 195/2، المهذب 348/1، الكافى لابن عبدالبر القرطبى 8/2.

(2)البدائع 210/5 وما بعدها، البحر الرائق 279/5، حاشية الصاوي على الشرح الصغير 22/3، الإنصاف 283/4، الكافي فى فقه الإمام أحمد بن حنبل لابن قدامة المقدسى 604/3، تحقيق: زهير الشاويش، طبعة المكتب الإسلامي، الطبعة الخامسة، (1408هـ=1988م) شرح النيل 226/8.

(3)الإنصاف 270/4، كشاف القناع 157/3، الأشباه والنظائر للإمام جلال الدين السيوطي، المتوفى سنة (911هـ) ص337، دار الكتب العلمية

أو خنزيراً ليضارب بثمنهما؛ لأنهما ليسا بمال فى حق المسلمين[1]، لما ورد عن جابر بن عبد الله[2] أن رسول الله - صلى الله عليه وسلم - حرم

بيع الخمر والميتة والخنزير"[3]، كما أن بذل المال فيما لا نفع فيه سفه وعبث وأخذه أكل له بالباطل[4]، ولا تسمح الشريعة الإسلامية بهذا النوع من الاستثمار؛ لأنه من قبيل العبث بالموارد الاقتصادية، وقد استنكر القرآن الكريم العبث فى قوله تعالى: ﴿أَتَبْنُونَ بِكُلِّ رِيعٍ آيَةً تَعْبَثُونَ﴾[5][6].

فقد جاء فى جامع البيان أن العبث هنا هو اللعب والباطل[7]، وجاء فى محاسن التأويل "أن العبث ما كان بغير حكمة، وما بنى لا للحاجة إليه، بل لمجرد اللعب واللهو"[8]، فالعبث لا يصلح أساساً للمعاملات الشرعية، ولا يكون قاعدة يصح أن يرتكز عليها الاسترباح، فليس لنا أن

---

(1)المبسوط 79/11 ، حاشية ابن عابدين 501/4.

(2)جابر بن عبد الله بن عمرو بن ثعلبة بن كعب بن سلمة، روى علما كثيرا عن رسول الله ﷺ وكان مفتى المدينة فى زمانه غزا مع الرسول ﷺ ستة عشر غزوة، روى حوالى ألفا وخمسمائة وأربعين حديثاً، مات سنة 78هـ وقيل 77 (سير أعلام النبلاء 189/3 الإصابة فى تمييز الصحابة 213/1 لأحمد بن على بن محمد بن حجر العسقلاني ، دار الجيل بيروت ، الطبعة الأولى سنة 1412 هـ = 1992 م .

(3) صحيح البخاري 779/2 كتاب البيوع، باب بيع الميتة والأصنام حديث رقم 2121.

(4)نهاية المحتاج للرملي 395/3

(5) سورة الشعراء من الآية (28).

(7)جامع البيان للطبري 95/19.

(8)محاسن التأويل لعماد الدين القاسمي 203/4.

نعد كل عملية استرباح استثماراً سواء أكانت تحقق مصلحة ومنفعة أم تمثل عبثاً لا فائدة من ورائه.

وعلى هذا يلزم أن يكون رأس مال الاستثمار مالا متقوما مملوكا منتفعا به ؛فلا يجوز مثلاً: أن يكون خمرا أو خنزيرا ،*أومالا مسروقاً أومنهوباً!!!*، أوليس فيه منفعة كالحشرات غير النافعة ،كما يلزم أن يكون النشاط محل الاستثمار فيما يباح شرعا؛ فلا يجوز أن يكون فيما فيه ضرر أو ظلم ؛ كإنتاج سلعة محرمة كالخمور والتبغ والدخان أو طعام تخالف مواصفاته لسلامة وصحة الإنسان ،أو في مال الغير غصباً...الخ،وأن يكون فيما فيه نفع ؛فلا يجوز أن يكون في مجالات غير نافعة كاللهو والعبث، ولهذا الشرط أثره البالغ في استثمار الثروة السمكية ،كما سيأتي بين ثنايا البحث.

الشرط الثالث: أن يكون رأس مال الاستثمار مقدوراً على تسليمه(1)

وذلك حتى يتمكن العاقد من رؤيته ومعرفة قدره وجنسه وصفته، فإذا كان المعقود عليه غير مقدورعلى تسليمه بأن كان حيواناً شارداً أو فرساً عائراً(2) أو حيواناً متوحشاً لا يمكن تسليمه فلا يصح العقد لعدم القدرة على التسليم(3) ،ولهذا الشرط أثره البالغ أيضا في استثمار الثروة

---

(1)البدائع 147/5، التاج والإكليل 71/6 وما بعدها، أسنى المطالب 11/2 وما بعدها، البحر الرائق 79/5، حاشية الدسوقي 10/3.

(2) الفرس العائر: من عار يعير ذهب كأنه منفلت من صاحبه وقيل: عار الفرس إذا ذهب على وجهه وتباعد من صاحبه (لسان العرب 622/4 باب العين مادة عير).

(3) هذا ما ذهب إليه الحنفية والمالكية والشافعية والحنابلة خلافاً للظاهرية؛ حيث قالوا بصحة العقد على غير المقدور على تسليمه.البدائع 147/5، الفتاوى الهندية 3/2 ،

السمكية؛ حيث تباع زريعة الأسماك بأحواض الماء ،وكذلك تباع أحواض الأسماك قبل نهاية دورة التربية ،ويأتي الحكم على ذلك بين ثنايا البحث على ضوء هذا الشرط؛ باعتبار أن الزريعة من جملة رأس المال .

ونستخلص مما سبق :أن الاستثمار في مجال تنمية الثروة السمكية يتم كما سنعرف بعد من خلال عملية الاستزراع أوالصيد أوالتصنيع، بوجود عمل ورأس مال منه الثابت كالأرض،ومنه المتغير كالماء ..الخ ؛لهذا فإن ما ذكر حول ما يتعلق بالاستثمارعموما يعتبر بمثابة: *قاعدة قوية* يمكن بيان ما يتعلق بطرق الاستثمار في الثروة السمكية شرعاً على ضوئها.

شرح فتح القدير 455/5، حاشية الدسوقي 11/3، بلغة السالك 6/2، المهذب 263/1، الشرح الكبير 24/4، المبدع في شرح المقنع 22/4. المحلى 389/8.

المبحث الثاني
مفهوم الثروةالسمكية والنشاط الاقتصادي

يمكن تحديد مفهوم الثروة السمكية والنشاط الاقتصادي فيما يلي

أولاً: مفهوم الثروة السمكية .

يتطلب الحديث عن استثمار الثروة[1] السمكية[2]: بيان مفهوم هذا اللفظ من الناحية العلمية حيث يؤثر على اقتصاديات الثروة

---

(1) الثروة لغة : العدد الكثير من الناس والمال ،يقال : فلان في ثروة من قومه أي بين عدد كثير ،ويقال فلان رجل ثري أي كثير المال ،ويقال أرض ثرية أي كثيرة التراب ،فالثروة : كثرة العدد من كل شيء :يقال ثروة سمكية وثروة حيوانية وثروة زراعية وتطلق الثروة على الأموال القابلة للتمليك والتقويم والمحدودة الكمية ،كما تطلق على مجموعة القوى المنتجة.لسان العرب 110/14،المعجم الوسيط95/1.

وفي اصطلاح الفقهاء :لا يخرج المعنى الاصطلاحي للثروة عن المعنى اللغوي،حيث عبر عنها كثير من الفقهاء والمفسرين بكثرة المال .زاد المسير، لمؤلفه عبد الرحمن بن علي بن محمد الجوزي المتوفى سنة 597هـ 240/1- نشر المكتب الإسلامي – بيروت – الطبعة الثالثة سنة 1404هـ ،حاشية البجيرمي 351/2،روضة الطالبين 425/5،التعاريف 220/1.

(2) السمك لغة :الحوت من خلق الماء،واحدته سمكة ، والجمع أسماك وسمك وسموك .لسان العرب 443/10، العين لمؤلفه أبي عبد الرحمن أحمد بن خليل الفراهيدي المتوفى سنة 175هـ 317/5- نشر دار ومكتبة الهلال- تحقيق د/مهدي المخزومي، د/إبراهيم السامرائي

وعند علماء الزراعة: الأسماك حيوانات فقارية مائية لا تعيش إلا في الماء،وتتنفس عادة بالخياشيم،وهي من ذوات الدم البارد . بمعنى : أن درجة حرارة جسمها تماثل درجة حرارة الوسط الذي تعيش فيه،وهذه الأسماك أنواع عديدة منها ما هو مفترس كالقروش ،ومنها ما هو سام كسمكة العقرب والسمكة الصخرية وثعبان الماء .=

السمكية؛ لأن السمك جنس من أجناس عديدة من حيوان البحر[1] ،فهل يدخل تحت مسمى السمك سائر حيوان البحر ،أم جنس السمك فقط ؟

تدخل الأسماك ضمن المملكة الحيوانية ،حيث تعيش الحيوانات ضمن أوساط متباينة في جميع العالم منها ما يعيش في الماء ،ويعرف بالحيوان البحري ومنها ما يعيش على اليابسة ويعرف بالحيوان البري ومنها ما يعيش على اليابسة وفي الماء ويعرف بالحيوان البرمائي ،ومن الحيوانات ما هو مفترس ومنها ما هو مستأنس ،وحيوان البحر يقع معظمه ضمن شعبتي الثدييات والحبليات.[2]

أولا الثدييات :

الثدييات حيوانات تلد وترضع صغارها وتصنف إلى عدة طوائف ، هي: طائفة الثدييات الدنيا و طائفة الثدييات الكيسية وطائفة الثدييات الحقيقية .[3]

أ- الثدييات الدنيا .

=أساسيات إنتاج الأسماك صـ32-55،لمؤلفه ا.د/أسامة محمد الحسيني يوسف ، باحث .م/ محمد عبد السميع – نشر الدار العربية للنشر والتوزيع – الطبعة الأولى سنة 1996م.

(1) الحيوان البحري : الذي يعيش في البحر ، وسمي بالبحري: نسبة للبحر والياء في كلمة البحري للنسب والألف واللام زيادة في النسب ، والمقصود بالبحر هنا الماء الكثير ملحاً كان أو عذباً. لسان العرب (14/4) م بحر.

(2) أساسيات إنتاج الأسماك صـ 21.

(3) إنتاج الأسماك د/ نبيل فهمي صـ91 كلية الزراعة ، جامعة الأزهر، أساسيات إنتاج الأسماك مرجع سابق .

تتبع هذه الحيوانات فصيلتان هما : فصيلة قنفذ النمل و فصيلة خلد الماء .

ب- الثدييات الكيسية .

تضم هذه الطائفة : الكيسيات كثيرة الأسنان الأمامية و الكيسيات قليلة القواطع.

ج- الثدييات الحقيقية

وتشمل رتب عدة، هي:

رتبة الدوداوات - رتبة آكلة الحشرات - رتبة الحوتيات - رتبة آكلة اللحوم - رتبة الحافريات - رتبة القوارض - رتبة الخفاشيان - رتبة الرئيسيات .

ثدييات من رتب أخرى

وتشتمل على رتبتين رئيستان

1- رتبة الحافريات

وهذه الثدييات تشترك مع الحافريات في بعض صفاتها وتخالفها في صفات أخرى ،وتشمل رتبا عدة منها : رتبة الوبر - رتبة الخرطوميات - رتبة عرائس البحر.

وعرائس البحر أقرب إلى الفيلة من الناحية التشريحية، ولكنها تشبه الحيتان مظهراً وتقطن المناطق الضحلة قرب شواطئ البحار وقد تدخل البحار سابحة لعدة أميال ،ورغم كونها حيوانات مائية، إلا أنها عشبية نهمة ولذا يصاد منها خراف البحر والأخوم لينتفع بجلودهما

ولحومهما وشحومهما ،وهذه الحيوانات يوجد منها ما يسمى بخراف البحر في الغردقة بالبحر الأحمر .

2- رتبة القياطس .

- وهي حيوانات مهيأة للحياة في الماء، وتتغذى على الحيوانات المائية الصغيرة من أسماك وقشريات، وهذه الحيوانات لها هجرات موسمية وتعيش في أسراب وترعى الأم صغارها ،ويمثلها فصيلة الحيتان الأصلية والدلافين، والتي منها حوت العنبر الذي يصاد للحمه أو زيته أو مادة العنبر التي تستخدم في صناعة الروائح العطرية .

ثانياً الحبليات :

تدخل الحبليات ضمن المملكة الحيوانية، وهي من أهم شعب الحيوان من الناحية الاقتصادية ،فالإنسان يقف على هامتها ،وكثير من الحيوانات المستأنسة، وقد أخذت هذه الشعبة أسمها من وجود تركيب يعرف بالحبل الظهري ،وتتميز به على ماعداها من الحيوانات والتي تعرف باللافقاريات، وتضم حيوانات لا يظهر الحبل الظهري إلا في الحيوانات الدنيا منها أو في المرحلة الجنينية لها فقط ويعرف في بعضها بالعمود الفقري، ومنه اتخذت هذه المجموعة من الحيوانات أسمها .

التصنيف العام للفقاريات .

تقع معظم حيوانات البحر ضمن شعبة الحبليات (الفقاريات)، وهذه الشعبة تضم طائفة مستديرات الفم التي تتميز بوجود فم مستدير على هيئة ممص، كما تضم طوائف أخرى مهمة جدا من الناحية الاقتصادية، وهذه الطوائف تضمها جميعا مجموعة واحدة تعرف بالفكيات وتشمل : -

1- طائفة الأسماك
2- طائفة البرمائيات

2- طائفة الزواحف 4- طائفة الثدييات [1]

بعد العرض السابق للأسماك في المملكة الحيوانية يتبين أنها تتبع شعبة الفقاريات ،وأنها تختلف عن الثدييات والزواحف والبرمائيات، وتضم الأسماك ثلاث طويئفات من الأسماك أهمها :الأسماك الغضروفية والعظمية وغيرها ، ويتبعها رتب مختلفة [2]

ولما كانت مملكة الحيوان كبيرة جداً فإنه لايمكن الحديث عن تصنيفها وصفاتها في هذا البحث بقدر كاف، حيث إن مجموعة الأسماك وحدها تبلغ (...،15- ...، 17نوع تقريبا)أغلبها من الفقاريات.

وعلى هذا يمكن معرفة ما يحل من حيوان البحر وما يحرم بعد معرفة تصنيفه وهل هو من حيوان البحر أم لا؟،وهل هو من جنس السمك أم لا ؟؛ لأنه قد جاء في معظم كتب الفقه حظر أكل بعض الكائنات البحرية مثل :كلب الماء وخنزيره والتمساح والسلحفاة والضفدع والأسماك السامة لخفاء كون بعضا من جنس السمك أو استخباثه أوسميته كما سنعرف، وهذا أمر يؤثر على حجم الثروة السمكية ؛لذلك فضلت أن أذكر هذه النبذة عن الأسماك في المملكة الحيوانية حتي يتبين لنا أنها أكبر من الحجم المعهود لدينا بكثير، ويمكن معرفة حكم ماوقع الخلاف فيه ،في الباب الأول من البحث من خلال معرفة تصنيفه وخصائصه؛ حيث إن الحكم الشرعي يبدأ حيث ينتهي كل علم.

---

(1) أساسيات إنتاج الأسماك د/أسامة محمد الحسيني يوسف ،باحث .م/ محمد عبد السميع صـــ 21-58 ، إنتاج الأسماك د/ نبيل فهمي عبد الحكيم صــ91، شبكة المعلومات الدولية الانترنت ،مقال بعنوان:الوضع التصنيفي http://abdallahshirbini.boardeducation.net/t137-page– تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/1م .

(2) المراجع السابقة.

وبناءً على التصنيف العلمي السابق، يمكن القول بأن الثروة السمكية: ما تمتلكه دولة ما من الأسماك بكافة أنواعها وأشكالها المعهود منها وغير المعهود سواء كانت تحوزه بالفعل كالذي يوجد بمياهها المغلقة ويمكنها تنميته وصيده في أي وقت ،مضافاً إليه ما يمكن أن تحوزه من الاستزراع السمكي وما يوجد بمياهها الإقليمية المطلة على البحار والمحيطات المشتركة مع غيرها من الدول ما دام لديها من الإمكانات ما يمكنها من صيده، وكذلك ما يمكن صيده من مياه البحار والمحيطات التي لا تخضع لسلطة دولة ما.

ثانياً: مفهوم النشاط[1] الاقتصادي[2]

الاقتصاد في حد ذاته علم مستقل كسائر العلوم ،وهوأحد العلوم السلوكية التي تبحث في سلوك الإنسان في الإطار الاقتصادي ،وهو بالمفهوم الإسلامي قديم بقدم الإسلام[3]

---

(1) النشاط :مصدر الفعل نشط ، وهو ضد الكسل بالنسبة للإنسان والحيوان ،يقال نشط أي: كثرت حركته ، وضد الرقود والكساد بالنسبة للمال، والرقود بمعنى النوم والسكون، يقال: رقد أي نام ،وكسدت السوق أي بارت ولم ينفق أهلها،وهو ضد الركود بمعنى السكون يقال ماء راكد:أي ساكن لا يتحرك. ،ونشيطة المال: الفاضل منه مما لا يقبل القسمة .لسان العرب م كسد 380/3،م رقد183/3،م ركد185/3،م نشط413/7،العين 237/6م نشط ،المغرب 304/2م نشط .ولا يخرج المعنى الاصطلاحي عن المعاني اللغوية السابقة فالنشاط يطلق على السوق إذا كان به زيادة في عملية البيع والشراء ،يقال: سوق نشط ،ويقال سوق كاسدة أي قل بها البيع والشراء حتى كسدت السلع أي تلفت.

(2) الاقتصاد : مصدر الفعل قصد ،ومن معانيه القصد في الشئ أي :عدم الإفراط فيه وهو ما بين الإسراف والتقتير،يقال فلان مقتصد في معيشته أي:لا يسرف في الإنفاق ولا يقتر ، لسان العرب353/3م قصد،

(3)الاقتصاد الإسلامى: هو علم اجتماعى يبحث فى المشكلات الاقتصادية لمجتمع متمسك بالقيم الإسلامية، أو هو النظام الذى يوجه النشاط الاقتصادى وينظمه وفقاً لأصول=

وفي المفهوم الغربي بدأت معالمه بظهور المشكلة الاقتصادية منذ حوالي أربعمائة عام على يد فلاسفة اليونان مثل أفلاطون وأرسطو والفيلسوف الإنجليزي آدم سمث عندما كتب دراسة اقتصادية أسماها : "دراسة في طبيعة ومسببات ثراء الأمم".[1] وإن كانت المشكلة الاقتصادية

=الإسلام وسياسته الاقتصادية، أو هو تنظيم الحياة الاقتصادية عن طريق تحليل أفكار الإسلام الأخلاقية التى تتصل بمسائل الاقتصاد السياسى أو بتحليل تاريخ المجتمعات البشرية [المدخل إلى الاقتصاد الإسلامى د/ شوقى الفنجرى صـ : 55، الطبعة الأولى 1975، دار التعاون طبعة 1978، اقتصادنا د/ محمد باقر الصدر ص: 9، دار الفكر "بيروت" الطبعة الثانية 1977، الاقتصاد الإسلامى بين النظرية والتطبيق، ترجمة د/ منصور إبراهيم التركى ص :11، المكتب المصرى للطباعة والنشر طبعة 1970.

من خلال التعريفات السابقة يتضح أنها تدور حول معنىً معين وإن اختلفت فى ألفاظها قلة وكثرة ومنها نستخلص ماهية الاقتصاد الإسلامى الذى يتكون من مجموعة الأصول العامة الاقتصادية المستمدة من القرآن الكريم والسنة النبوية فى شئون الاقتصاد والاستثمار ومنها:

1-إباحة النشاط الاقتصادى لبنى الإنسان الموضح فى قوله تعالى: ﴿ أَلَمْ تَرَوْا أَنَّ اللَّهَ سَخَّرَ لَكُمْ مَا فِي السَّمَاوَاتِ وَمَا فِي الْأَرْضِ وَأَسْبَغَ عَلَيْكُمْ نِعَمَهُ ظَاهِرَةً وَبَاطِنَةً﴾(لقمان: 20).

2-وضع مبادئ عامة كما فى قوله تعالى: ﴿ وَأَحَلَّ اللَّهُ الْبَيْعَ وَحَرَّمَ الرِّبَا﴾(البقرة: 275). فالمبدأ هنا هو حل البيع وحرمة الربا أيضاً قوله تعالى: ﴿ كَيْ لا يَكُونَ دُولَةً بَيْنَ الْأَغْنِيَاءِ مِنْكُمْ﴾(الحشر:7) فهذه الآية تضع مبدأ عاماً مؤداه أن لولى الأمر توزيع الثروة فى المجتمع فى حالة اختلال التوازن بين الرعايا. والخاصية الأساسية لهذه المبادئ العامة أنها غير قابلة للتغيير أو التبديل وأنها صالحة لكل زمان ومكان بصرف النظر عن درجة التقدم الاقتصادى فى المجتمع [الاقتصاد الإسلامى مبادئ وأسس د/ محمود نور تلخيص ص :81 : 90].

(1) عناصر الإنتاج صـ32 مرجع سابق .

قديمة بقدم الإنسان ؛ لأنها تتعلق بإشباع حاجات الإنسان المتعددة من الموارد المختلفة.

ولتعدد تعريفات الاقتصاد بمفهوميه الإسلامي والغربي واتحاد مضمونها إلى حد ما ؛لذا : أرى أنه لاحاجة لعرضها هنا حيث تفيد في جملتها بأن الاقتصاد "علم يبحث في الظواهر الخاصة بالإنتاج والتوزيع والاستهلاك ،ويكشف عن القوانين التي تخضع لها .

فعلم الاقتصاد يبحث في دراسة موضوع الاستهلاك من حيث دراسة الحاجات وكيفية إشباعها ، ودراسة الإنتاج من حيث دراسة عناصره ،ويدخل في التبادل وكيفية تحديد الأسعار ،كما يدخل في دراسة عمليات التوزيع من حيث تحديد وتوزيع عناصر الإنتاج من موارد طبيعية ورأسمال..الخ.

وعلى هذا يمكن تحديد مجال الاقتصاد إلى مجالين أساسيين هما : الاقتصاد الجزئي والاقتصاد الكلي والاقتصاد الكلي .

1- الاقتصاد الجزئي:

ويتعلق بالوحدات الصغيرة ويتضمن دراسة الموضوعات الكلاسيكية لعلم الاقتصاد - الاستهلاك والإنتاج والتوزيع- ،فمثلاً إذا كنا نبحث في موضوع الأثمان فإن التحليل الجزئي معناه ثمن سلعة معينة ولا يعني بدراسة المستوى العام للأسعار.

2- الاقتصاد الكلي

ويعنى بالكليات والمتوسطات الخاصة بالاقتصاد القومي في مجموعه ، مثل الدخل القومي والإنتاج والعمالة والادخار والاستهلاك والعرض والطلب والمستوى العام للأسعار ، وعلى هذا يكون الاقتصاد

الكلي هو : الجزء من علم الاقتصاد الذي يعني بدراسة هذه المجاميع ودراسة الأسباب التي تؤدي إلى ظهور المتقلبات فيها [1].

ومن خلال التصورالسابق لمعنى الاقتصاد وموضوعه ومجالاته، يمكن القول بأن المراد بالنشاط الاقتصادي:المجال الذي يمكن من خلاله زيادة الإنتاج .

وعليه يكون المراد بأثر [2]استثمار الثروة السمكية على النشاط الاقتصادي: ما ينتج عن طرق تنميتها من صيد واستزراع وتصنيع وتسويق من نتائج مؤثرة على حجم الإنتاج والاستهلاك والتوزيع.

---

(1) محاضرات في أصول الاقتصاد، د/السيد محمد فؤاد صـــ16 كلية التجارة جامعة كفر الشيخ 2007م .

(2) الأثر: بقية الشيء ،والحاصل من الشئ، وهو بمعنى النتيجة . لسان العرب 5/4 مادة أثر، التعريفات للجرجاني 23/1.

الباب الأول

الصيد وطرق استثماره وتنمية موارده وأهميته الاقتصادية وموقف الفقه الإسلامي منه

تمهيد وتقسيم

لاشك في أهمية الصيد كمصدر من مصادر الثروة الغذائية وطريق من طرق استثمار الثروة السمكية ؛ حيث تعددت طرق استثماره وتنميته لما في ذلك من أهمية اقتصادية ،ولهذا يمكن التعرف في هذا الباب على مفهوم الصيد وموقف الفقه الإسلامي منه وأهميته الاقتصادية ،وكذلك التعرف على طرق استثمار وتنمية موارده والآثار الاقتصادية المترتبة على ذلك ، من خلال الفصلين التاليين:

الفصل الأول : مفهوم الصيد وموقف الفقه الإسلامي منه وأهميته الاقتصادية .

الفصل الثاني: طرق استثمار وتنمية موارد الصيد وآثارها الاقتصادية وموقف الفقه الإسلامي منها.

الفصل الأول

مفهوم الصيد وموقف الفقه الإسلامي منه وأهميته الاقتصادية

تمهيد وتقسيم :

يعد الصيد أحد أهم طرق استثمار الثروة السمكية؛ لذا تسعى معظم الدول إلى استغلاله الاستغلال الأمثل للحصول على أكبر حجم ممكن من الثروة السمكية للاستفادة منها نظراً لما لها من أهمية اقتصادية كبيرة ؛ لذا فإننا نحاول هنا التعرف على مفهوم الصيد وحكمه ودليله ومظاهره، ثم التعرف على الأنواع المختلفة من الثروة السمكية وموقف الفقه الإسلامي منها وبيان الأهمية الغذائية والدوائية للأسماك وغيرها من الحيوانات البحرية وحكم تذكية صيد البحر ، وبيان الأهمية الاقتصادية للصيد باعتباره طريقا من طرق الاستثمار للثروة السمكية ، وذلك من خلال المباحث الأربعة التالية :

المبحث الأول : مفهوم الصيد وحكمه إجمالاً ودليله ومظاهره.

المبحث الثاني : الأنواع المختلفة من الثروة السمكية وموقف الفقه الإسلامي منها وحكم تذكية حيوان البحر .

المبحث الثالث : الأهمية الغذائية والدوائية للمأكولات البحرية من الأسماك وغيرها.

المبحث الرابع : الأهمية الاقتصادية للصيد .

المبحث الأول

تعريف الصيد وحكمه إجمالاً ودليله ومظاهره

الصيد من الحرف التي يزاولها العديد من الناس ، وقد يكون لاصطياد حيوان البر أو البحر ، ويعد صيد الأسماك أحد أشكال الاستثمار في مجال الثروة السمكية وقد يكون للاستهلاك الشخصي أو للبيع،وهو ما يعرف بالصيد التجاري ، فهل يباح أم لا؟ هذا ما أبينه في هذا المبحث على النحو التالي:

أولاً: تعريف الصيد.

الصيد من المصطلحات الفقهية التي ورد ذكرها في القرآن الكريم في قوله تعالى :﴿ أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَّكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ﴾ (1) ،فهو من المصطلحات الفقهية التى تعارف عليها الفقهاء ؛لذلك يمكن عرض تعريفاتهم هنا ووضع تصور لمفهوم الصيد على ضوء تعريفاتهم فيما يلي:

الصيد لغة:

مأخوذ من الفعل صاد يصيد، يقال: صاد الشيء واصطاده إذا أخذه، والصيد اسم وفعل ومصدر.

فالصيد بالمعنى المصدري يطلق على ما كان حلالاً ممتنعاً لا مالك له(2)

(1) سورة المائدة من الآية رقم (96) .

(2) المطلع 385/1 .

والصيد بمعنى الفعل يطلق على فعل الصائد.[1]

والصيد بمعنى الاسم يطلق على الشيء المصيد.

وشرعاً:

تعددت تعريفات الفقهاء للصيد على النحو التالي:

عند الحنفية:

جاء في تبيين الحقائق: (والصيد هو الحيوان الممتنع المتوحش في أصل الخلقة ،وصيد البر ما كان توالده ومثواه في البر ، وصيد البحر ما كان توالده ومثواه في البحر..)[2]

فعرفوا الصيد هنا بالمعنى المصدري، وهو المصيد نفسه، فالمراد بصيد البحر عندهم :ما يؤخذ أو يستخرج من البحر مما يكون توالده وعيشه في الماء.

وعند المالكية:

جاء في شرح حدود ابن عرفة :(الصيد مصدراً أخذ غير مقدور عليه من وحش طير أو حيوان بحر بقصد).[3]

فيفهم من هذا أن حيوان البحر : صيد ، وهذا تعريف بالمعنى المصدري.

---

(1) لسان العرب 260/3 م صيد،المطلع 385/1.

(2) تبيين الحقائق12/2 ، العناية شرح الهداية 66/3.

(3) شرح حدود بن عرفة صـــ115 ، شرح مختصر خليل 8/3 .

وعند الشافعية:

جاء في التجريد :(الصيد مصدر صاد يصيد ثم أطلق على المصدر)[1] فيفهم من هذا أن الصيد يطلق على المصيد سواء كان برياً أو بحرياً.

وعند الحنابلة :

جاء في كشاف القناع: (الصيد مصدر صاد يصيد فهو صائد ثم أطلق بمعنى المفعول أي المصيد لتسميته للمفعول بالمصدر ، وهو أي : الصيد بالمعنى المصدري :(اقتناص حيوان حلال متوحش طبعاً غير مملوك ولا مقدور عليه)[2] فمن خلال تلك التعريفات يتبين أنها متقاربة ، حيث عبر الفقهاء عن الصيد بأنه أخذ حيوان غير مقدور عليه وغير مملوك بحيلة ، ويشمل صيد البر والبحر.

وعلى هذا يمكن وضع تصور لمعنى صيد حيوان البحر بأنه: العملية التى يتم بواسطتها الحصول على الأسماك وغيرها من الحيوانات المائية وتجميعها من الوسط المائي سواء كانت بحارا أو بحيرات أو أنهارا أو مزارع سمكية أو غيرها.

ثانياً : حكم الصيد ودليله:

الصيد من وجهة نظر الفقهاء أحد الحرف التي يقوم بها الإنسان ، وأنه نوع من الاكتساب (الاستثمار)[3]

---

(1) التجريد لنفع العبيد 284/4 ،تحفة الحبيب على شرح الخطيب لسليمان بن محمد البجيرمي المصري المتوفى 1221هـ 293/4 دار الفكر،بيروت.

(2) كشاف القناع 213/6 .

(3) المبسوط 12/ 220، بدائع الصنائع 197/2، حاشية العدوي 589/1، حاشية الدسوقي 72/2، نهاية المحتاج 111/8 ، المغني لابن قدامة 292/9، دقائق أولي النهى 42/3.

وقد أجمع الفقهاء على مشروعيته، وأنه مباح، ويتملكه آخذه [1]

واستدلوا على اتفاقهم بالقرآن الكريم:

بقول الله تعالى: ﴿ أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَّكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ ﴾. [2]

فقد نص الله - تعالى- على إباحة الصيد، فيباح لمن أخذه أو استخرجه، فدل هذا على مشروعية الصيد وإباحته وتملكه لآخذه [3]

ثالثاً مظاهر الصيد :

تعتبر الأسماك من أهم الموارد التي يستغلها الإنسان من الموارد والمسطحات المائية ويتخذ لاستهلاكها مظهرين أساسيين هما.

المظهر الأول: الصيد المعيشي :

وهو عبارة عن استغلال المصايد لسد حاجة بعض الجماعات الغذائية خاصة تلك التي تعيش في المناطق الساحلية أو ضفاف الأنهار كنهر النيل وهذا الشكل يتم بصورة غير تجارية حيث يستهلك الإنسان ما يتم صيده

---

(1) قال ابن حزم في صيد المحرم :(...وأجمعوا أن له أن يتصيد في البحر ما شاء من سمكه..) مراتب الإجماع 44/1 لمؤلفه علي بن أحمد بن سعيد بن حزم الظاهري أبو محمد المتوفى سنة 456 هـ - نشر: دار الكتب العلمية - بيروت، فعلى هذا يباح لغير المحرم من باب الأولى.

(2) سورة المائدة،من الآية رقم (96)

(3) أحكام القرآن للشافعي 122/1، أحكام القرآن للجصاص 657/2، أحكام القرآن لابن العربي 196/2.

مباشرة ولا يسهم في التجارة الدولية للأسماك ،وعادة ما يكون بواسطة أدوات بسيطة كالسنارة.[1]

المظهر الثاني: الصيد التجاري :

هو صيد الأسماك للأغراض التجارية، وبكميات كبيرة ، وطرق الصيد التجاري أصبحت فعالة جدا باستخدام شبكات واسعة في البحر،وهذا المظهر من أهم طرق الاستثمار في مجال الثروة السمكية ؛حيث أصبحت الأسماك حالياً من أهم مصادر البروتين المتاحة والتي يمكن استغلالها ، وتنمية مصادرها لسد العجز الغذائي[2]وغالباً ما يتم الصيد التجاري بواسطة معدات متطورة كالسفن كما سنعرف.

---

(1) إنتاج الأسماك د/ نبيل فهمي صـ70 ، جغرافية الإنسان والبيئة للصف الأول الثانوي د/أحمد علي إسماعيل وآخرون صـ88- 91- وزارة التربية والتعليم . جمهورية مصر العربية.

(2) إنتاج الأسماك د/ نبيل فهمي صـ70 ، تحليل اقتصادي للوضع الراهن للثروة السمكية في جمهورية مصر العربية. د/مهران سليمان عطية ،د/ مدحت علي أحمد عنيبر.صادر عن مركز صالح عبد الله كامل للاقتصاد الإسلامي ضمن أعمال المؤتمر الدولي(الثروة السمكية والأمن الغذائي في الدول العربية والإسلامية) المنعقد في الفترة من 22-24 أكتوبر سنة 2003م - جامعة الأزهر ، جغرافية الإنسان والبيئة للصف الأول الثانوي د/أحمد علي إسماعيل وآخرون صـ88 - 91 مرجع سابق.

المبحث الثاني

الأنواع المختلفة من الثروة السمكية

وموقف الفقه الإسلامي منها وحكم تذكية حيوان البحر

تمهيد وتقسيم :

مما يعزز الاستثمار في مجال الثروة السمكية : الانتفاع بكل ما يوجد في البحار من أسماك وقشريات ورخويات وغيرها من الأحياء المائية المختلفة ،وإضافتها للنمط الغذائي؛ حيث إن الحجم المعهود لدينا من الأسماك أقل بكثير مما يوجد في البحار ، فهل يشمل السمك كل ما في البحر؟ أو أن غير السمك من حيوان البحر يلحق بالسمك في الحكم ؟ وهل يتوقف حل حيوان البحر على تذكية كحيوان البر أم لا ؟ ؛لأن هذا مما يؤثر بشكل كبير في اقتصاديات الثروة السمكية ، **وهذا ما سنعرفه من خلال المطلبين التاليين:**

المطلب الأول: ما يحل وما يحرم من حيوان البحر.

المطلب الثاني: تذكية حيوان البحر.

المطلب الأول

ما يحل وما يحرم من حيوان البحر

من طرق استثمار الثروة السمكية : استغلال الحجم الكامل لهذه الثروة ، بمعنى أنه يمكن إضافة كل حيوانات البحر من أسماك وقشريات وغيرها إلى النمط الغذائي للإنسان ؛ فهل يباح كل حيوان البحر أم لا ؟، هذا ما يأتي بيانه على النحو التالي:

أولاً: حيوان البحر الذي يعيش في الماء خاصة .

الحيوان البحري يشمل الأسماك والقشريات (الجمبري) والرخويات (قنديل البحر) والحيتان وغيرها من الكائنات المائية ، ويمكن بيان حكم أكل السمك وسائر الحيوان الذي يعيش في الماء خاصة وأثر هذه الأحكام على النشاط الاقتصادي فيما يلي:

أ- الأسماك

من المعروف أن الأسماك حيوانات فقارية مائية لا تعيش إلا في الماء، وتتنفس عادة بالخياشيم، وهي من ذوات الدم البارد ، بمعنى : أن درجة حرارة جسمها تماثل درجة حرارة الوسط الذي تعيش فيه[1]، وهذه الأسماك أنواع عديدة منها ما هو مفترس كالقروش ومنها ما هو سام كسمكة العقرب والسمكة الصخرية وثعبان الماء[2]..الخ[3].

وقد أجمع أهل العلم على إباحة السمك في الجملة[4]، فلا يحرم منه إلا ما استثناه الدليل .

---

(1) أساسيات إنتاج الأسماك - د/أسامة محمد الحسيني يوسف ،باحث .م/ محمد عبد السميع صـ32-55-72-75.

(2) أقصد هنا: الثعبان المائي(الحنكليس) ، وليس الثعبان الذي يعيش في البر ؛لأنه من الزواحف وقد يهرب في الماء ويظل في الماء مدة طويلة ؛فلا يعد من حيوان البحر، وإن كان موجوداً في الماء .

(3) إنتاج الأسماك د/نبيل فهمي صـ107 .

(4) الإجماع لابن المنذر125/1 ، بدائع الصنائع 36/5 ، وشرح مختصر خليل للخرشي 26/2 ، المحلى ، أسنى المطالب 566/1 ، الجوهرة النيرة 186/2 ، المغني لابن قدامة 338/9 ، الإنصاف للمرداوي 165/10، المحلى بالآثار لابن حزم 6/ 96، التاج المذهب 304/3 ، شرائع الإسلام 169/3 ، شرح النيل 498/4 ، تفسير القرطبي 318/6 ، السيل الجرار 100/4ـ101، نيل الأوطار 17/1.

واستدلوا على اتفاقهم بالقرآن الكريم والسنة النبوية المطهرة.

أما القرآن الكريم

فاستدلوا بقوله تعالى ﴿ **أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَّكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ** ﴾ (1)

وجه الدلالة :

دلت الآية على إباحة صيد البحر،والسمك من صيده ، فيباح ؛ لعموم الآية (2) .

وأما السنة النبوية المطهرة

فاستدلوا بما يلي:

1- ما روي عن أبي هريرة- ﷺ - أن رسول الله- ﷺ - قال في ماء البحر: (**هو الطهور ماؤه الحل ميتته**).(3)

---

(1) سورة المائدة،من الآية رقم (96) .

(2) أحكام القرآن للشافعي2/89 ،تفسير الطبري 7/420،تفسير القرطبي6/318.

(3) موطأ مالك 1/22 باب الطهور للوضوء برقم [41] ، سنن الترمذي1/101 برقم[69] باب ما جاء في البحر ، وقال حسن صحيح ، وصححه ابن الملقن وابن حجر والزيلعي وغيرهم ، نصب الراية 1/96 ،خلاصة البدر المنير 1/7 ، تلخيص الحبير 1/11لأحمد بن علي بن حجر أبي الفضل العسقلاني المتوفى سنة 762هـ - نشر دار الحديث مصر – سنة 1384 هـ64 19 م – تحقيق / السيد عبد الله هاشم اليماني المدني.

2- ما روي عن عبد الله بن عمر- ﷺ - أن رسول الله - ﷺ - قال: (.. أحلت لنا ميتتان الحوت والجراد..)[1]

وجه الدلالة :

دل الحديثان على إباحة ميتة السمك وسائر حيوان البحر؛ فتباح غير الميتة من باب الأولى.[2]

وقد استثنى الفقهاء بعض الأسماك من القول بإباحة أكلها على خلاف بينهم، منها الأسماك السامة والأسماك الطافية وبعض الأسماك التي تشترك في الاسم مع بعض حيوانات البر المحرمة ككلب الماء وخنزيره، ويمكن بيان آرائهم من خلال المسائل الثلاث التالية:

المسألة الأولى:الأسماك السامة

ذكر الفقهاء في كتب الفقه بعض الأسماك السامة ، واختلفوا في حكم أكلها ،من هذه الأسماك: الحية[3] والسرطان[4]

(1)أخرجه ابن ماجه في سننه 112/2 كتاب الأطعمة باب الكبد والطحال برقم [3314] ، والإمام أحمد ﷺ في مسنده من حديث ابن عمر 97/2 ، برقم [5723]، والبيهقي في سننه 254/1 كتاب الصيد والذبائح باب ما جاء في أكل الجراد برقم [18870] ، وقال إسناده صحيح، والدارقطنى في سننه 271/4، كتاب الأشر بة، باب الصيد والذبائح والأطعمة برقم [25] ، وهذا الحديث موقوف على ابن عمر ، صحح الموقوف أبو زرعة وأبو حاتم والدارقطني. تلخيص الحبير 34/1، نصب الراية للزيلعي 102/4 نشر دار الحديث مصر سنة 1357هـ .

(2) نيل الأوطار 9/1- 17-25.

(3) الحية: ثعبان الماء ، حواشي الشيرواني 378/9 لعبد الحميد الشيرواني – نشر دار الفكر – بيروت.

(4) السرطان :عقرب البحر ويسمى أبا بحر ، مغني المحتاج 298/4.

وغيرهما[1] لذا: رأيت أنه من المناسب الحديث عنها.

فيما يلي:

أهم الأسماك السامة:

توجد بعض الأسماك السامة في البحار والمحيطات وغيرها، أذكر منها بعض الأسماك الشائعة بالمياه المصرية على سبيل المثال فيما يلى:

1- سمكة الأرنب:

مناطق تواجدها: توجد في المناطق الساحلية بالبحرين الأبيض والأحمر وخليج السويس ،وهي سمكة خطيرة غير عدائية تنفخ نفسها عند الشعور بالخطر استعدادا للهجوم.

مكان تواجد السم في السمكة: توجد السموم في الكبد والأمعاء والجلد والخياشيم ولا توجد في اللحم.

1- الفهقة:

مناطق تواجدها: توجد بكثرة في المناطق الساحلية بالبحر الأحمر، وهي سمكة خطيرة غير عدائية تنفخ نفسها عند الشعور بالخطر استعدادا للهجوم، وتصبح كالبالون، حتى إنها تسمى في بعض مناطق البحر الأحمر: بالبالون.

---

(1) حواشي الشيرواني 378/9 حيث جاء فيها:" تنبيه قد يفهم كلامه أن الحية التي لا تعيش إلا في الماء حلال لكن صرح الماوردى بتحريمها وغيرها من ذوات السموم البحرية".مغني المحتاج 298/4 لشمس الدين محمد بن أحمد الشربيني الخطيب، دار الكتب العلمية بيروت ،الإنصاف366/10.

مكان تواجد السم بالسمكة :توجد السموم في الجلد والأحشاء الداخلية .

3- البقره :

مكان تواجدها :تتواجد بالمنطقة الساحلية بالبحر المتوسط وتباع بالأسواق العامة في الإسكندرية ودمياط ،وهناك أكثر من نوع شبيه بها متواجد بالأسواق ،وتوجد بكثرة في المناطق الساحلية بالبحر الأحمر وخاصة في مناطق الشعاب المرجانية .

مكان تواجد السم في السمكة: الشوكة السامة التي في ذيلها.

4- البلامة :

مناطق تواجدها : تتواجد بالمناطق الساحلية بالبحر المتوسط وتباع بالأسواق العامة في الإسكندرية

مكان تواجد السم في السمكة: يوجد السم أسفل كل شوكة موجودة على ظهرها.

5- العقرب:

مناطق تواجدها : تتواجد بالمنطقة الغربية بالبحر المتوسط (الإسكندرية - السلوم) وتباع بالأسواق العامة في الإسكندرية ،وتوجد أيضا بالبحر الأحمر وخليجي السويس والعقبة ،وهي موجودة في المناطق الرملية أو الصخرية العشبية أو المرجانية.

مكان تواجد السم في السمكة : يتواجد السم تحت الأشواك مباشرة بواسطة غدد سمية تحت الجلد .

6- القط:

مكان تواجدها :تتواجد بالمنطقة الساحلية بالبحر المتوسط وتباع بالأسواق العامة في الإسكندرية

مكان تواجد السم في السمكة : يتواجد السم تحت الشوكة الموجودة بالصدغ (قرب الزعنفة الصدرية).

7- دجاجة البحر:

مناطق تواجدها : توجد بالبحر الأحمر وخليجي السويس والعقبة وهي مشهورة بألوانها وشكلها ولها القدرة الكبيرة على التخفي حيث شكلها المخطط ،وهذه السمكة لها أسماء كثيرة منها السمكة المخططة والسمكة الأسد والسمكة النارية أو الفراشة .

مكان تواجد السم بالسمكة :يوجد السم في هذه السمكة أسفل كل شوكة موجودة على ظهرها

1- السمكة الصخرية.

مناطق تواجدها : توجد في الكمية قليلة العمق وخاصة في الأماكن التي تكثر فيها الطحالب والصخور معا فهي شبيهة إلى حد كبير بالصخور حتى إنه يكون أحيانا من الصعب تمييزها ولهذا سميت بالسمكة الصخرية ،وتوجد في البحر الأحمر وخليجي العقبة والسويس .

مكان تواجد السم في السمكة : يوجد السم في أشواك الزعانف الظهرية والحوضية والشرجية المدعمة وعددها ثلاث عشرة على ظهرها ،

وثلاث شرجية أما زعنفتاها الحوضية فتملكها شوكتان في كل واحدة.[1]

حكم أكل الأسماك السامة .

في حكم أكل الأسماك السامة خلاف بين الفقهاء

تحرير محل النزاع

اتفق الفقهاء على حل السمك في الجملة[2] ،واختلفوا في حكم أكل الأسماك السامة .

سبب الخلاف:

يرجع سبب الخلاف إلى أن بعض الفقهاء أخذ بعموم الأدلة التي أباحت السمك مطلقاً ،وبعضهم استثنى الأسماك السامة ؛ للاستخباث والضرر اللاحق من السم[3].

وكان خلافهم على رأيين

الرأي الأول:

يجوز أكلها ، وهو مقتضى مذهب الحنفية[4]

---

(1) الأسماك السامة الشائعة بالمياه المصرية – نشرة صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية بمصر– سنة 2008م، أساسيات إنتاج الأسماك . د/أسامة محمد الحسيني يوسف صـ77-79 ، الأسماك السامة وأنواعها وأماكن تواجدها شبكة المعلومات الدولية الإنترنت *www.lover moon.com* ، تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/10م .

(2) مراتب الإجماع لابن حزم 148/1 .

(3) تحفة الأحوذي189/1 لمحمد بن عبد الرحمن بن عبد الرحيم المباركفوري أبو العلا المتوفى سنة1353هـ نشر دار الكتب العلمية ــ بيروت .

(4)عند الحنفية قالوا لا يحل من حيوان البحر سوى السمك عدا الطافي منه،واستثنى الأمام محمد ابن الحسن نوعين من السمك هما: المارماهي (ثعبان الماء) والجريث ؛=

والمالكية[1] ورواية للحنابلة[2] والظاهرية[3] ووافقهم الثوري[4] وابن أبي ليلى[5] [1].

=لخفاء كونهما من جنس السمك والصحيح من المذهب إباحتهما ؛لأنهما من السمك .الهداية شرح البداية 70/4،بداية المبتدى 219/1،حاشية ابن عابدين 207/6،بدائع الصنائع 36/5 ،فإذا كان ثعبان الماء حلالا عندهم ، فعليه يباح غيره من الأسماك السامة؛ لأنها أقل منه في السمية .

(1) يرى المالكية أن حيوان البحر كله مباح، سوى كلب الماء وخنزيره كرههما الإمام مالك في رواية عنه؛لإسمهما،كما ذكر الإمام مالك في المدونة: أنه لا بأس بدواب الماء مثل السرطان والضفدع ،ومعلوم أن السرطان(العقرب) من دواب الماء السامة ،إضافة إلى ذلك: أنهم يرون حل الحية البرية إذا ذكيت وأمن سمها في المشهور عندهم وإن لم يؤمن سمها حرمت وكذا كل ذي سم، المدونة 4/1،مواهب الجليل230/3،التاج والإكليل232/3،التمهيد لابن عبد البر177/15، فيفهم من كلامهم حل حيوان البحر بما فيه الأسماك السامة إذا أمن سمها من باب الأولى.

(2) ذهب الحنابلة إلى القول بتحريم الحية (ثعبان الماء) ؛لاستخباثها في الصحيح من المذهب،وقيل: تباح. ولم يعللوا تحريمها لمافيها من السم؛لأن السم فيها قليل ولا تقتل غالبا . الفروع 271/6 ، الإنصاف10/ 365،الكافي في فقه بن حنبل 14/4،الروض المربع 349/3،عمدة الفقه 121/1 لعبد الله بن قدامة المقدسي المتوفى سنة541هـ - نشر مكتبة الطرفين – الطائف – تحقيق /عبد الله سفر العبدلي ،محمد دغيلب العتيبي.

(3) المحلى بالآثار60/6 0

(4) الثوري: سفيان بن سعيد بن مسروق بن حبيب بن رافع بن عبد الله الثوري ،كان عالما حافظا مجتهدا ،له كتاب الجامع ،مات سنة إحدى وستين ومائة بالبصرة ،سير أعلام النبلاء 240/7، مولد العلماء ووفياتهم 376/1 لمحمد بن عبد الله بن أحمد بن سليمان الربعي المتوفى سنة 397هـ نشر دار العاصمة – الرياض – سنة 1410هـ – الطبعة الأولى – تحقيق د/عبد الله أحمد سليمان الحمد .

(5) عبد الرحمن بن أبي ليلى الإمام أبو عيسى الأنصاري الكوفي المتوفى سنة ثلاث وثمانين من الهجرة ، المقتنى في سرد الكنى 445/1، تذكرة الحفاظ 58/1 لمحمد بن=

الرأي الثاني:

يحرم أكلها ،وإليه ذهب الشافعية[2]،ورواية للحنابلة[3] ، ووافقهم محمد بن الحسن من الحنفية[4]،والزيدية والإمامية ورواية للإباضية[5]

الأدلـــــة

استدل أصحاب الرأي الأول بالقرآن الكريم والسنة النبوية المطهرة .

=طاهر القيسراني المتوفى سنة 507- نشر دار الصميعي – الرياض – سنة 1415هـ – الطبعة الأولى – تحقيق /حمدي عبد المجيد إسماعيل السلفي

(1) مختصر اختلاف العلماء 214/3 لأحمد بن محمد بن سلامة الطحاوي المتوفى سنة 321هـ – نشر دار البشائر الإسلامية بيروت – الطبعة الثانية – سنة 1417 – تحقيق د/عبد الله نذير أحمد .

(2) تكملة المجموع للسبكي 3/9، حيث جاء فيه عند الحديث عن ما يحل وما يحرم من حيوان البحر : "..وذوات السموم كالحية وغيرها حرام بلا خلاف" ،مغني المحتاج 298/4 ،،حواشي الشيرواني 9/ 378 ، حيث جاء فيها ".. تحرم الحية التي لا تعيش إلا في الماء ،ونحوها كالعقرب وسائر ذوات السموم لما فيها من السم .." ، روضة الطالبين 275/3 حيث جاء فيها :" وذوات السموم حرام قطعا ".

(3) ذهب الحنابلة إلى القول بتحريم الحية (ثعبان الماء) ؛لاستخباثها في الصحيح من المذهب ،لكنهم لم يعللوا تحريمها لما فيها من السم،وهذا مما يؤخذ عليهم . الفروع 271/6،الإنصاف 365/1،الكافي في فقه بن حنبل 14/4،الروض المربع 349/3،عمدة الفقه 121/1 .

(4) استثنى الأمام محمد بن الحسن نوعين من السمك هما: المارماهي (ثعبان الماء) الجريث ؛ لخفاء كونهما من جنس السمك،ولاستخباثهما ،الهداية شرح البداية 70/4،بداية المبتدى 219/1،حاشية ابن عابدين 207/6،بدائع الصنائع 36/5 ، ومعلوم أن ثعبان الماء من ذوات السموم.

(5) شرح النيل 435/1 ،التاج المذهب 472/3 ،شرائع الإسلام 169/3/3.

أولا: القرآن الكريم .

استدلوا بعموم قوله – تعالى- **﴿ أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَّكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ ﴾** [1]

وجه الدلالة:

دلت الآية على حل صيد البحر مطلقاً دون تفريق بين حيوانه [2] ، **فيشمل ذوات السموم من الأسماك.**

ثانياً السنة النبوية المطهرة .

استدلوا بالأحاديث التالية:

1- ما روي عن أبي هريرة أن ﷺ رسول الله ﷺ قال في ماء البحر: **"هو الطهور ماؤه الحل ميتته"** [3]

وجه الدلالة :

دل الحديث على حل ميتة حيوان البحر من غير تفريق بين حيوان وآخر فيحل جميع ما في البحر [4] من ذوات السموم وغيرها إلا ما خصه الدليل بالتحريم ، ولم يرد هنا ما يفيد تحريم هذه الأسماك .

2 - ما روي عن عبد الله بن عمر أن رسول الله ﷺ قال : **(.. أحلت لنا ميتتان الحوت والجراد..)** [5]

---

(1) سورة المائدة من الآية رقم (96) .

(2) تفسير الطبري 420/7 ، تفسير القرطبي318/6 .

(3) سبق تخريجه صـــ39.

(4) عون المعبود226/10 لمحمد شمس الحق العظيم آبادي أبي الطيب – نشر دار الكتب العلمية – بيروت 1415هـــ – الطبعة الثانية .

(5) سبق صـــ39

وجه الدلالة:

دل الحديث على حل السمك مطلقا ،والسمك السام داخل في جملة السمك المباح .[1]

مناقشة هذه الأدلة :

نوقشت هذه الأدلة من القرآن والسنة: بأن السمك يباح مطلقا سوى المستخبث منه وما فيه مضرة .[2]،والسمك السام في أكله مضرة، فيحرم أكله .

أدلة الرأي الثاني

استدل الشافعية على ما ذهبوا إليه من القول بحرمة أكل السمك السام بالمعقول فقالوا :-

إن في أكل السمك السام ضررا، فلا يباح أكله ؛ حفظا للنفس من الضرر[3]

لقوله تعالى :﴿.. وَلاَ تَقْتُلُواْ أَنفُسَكُمْ إِنَّ اللّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا﴾[4]

---

(1) نيل الأوطار 25/9 .

(2) عن أبي هريرة -ﷺ- قال:لما قدمت البحرين سألني أهلها عما قذف البحر فأمرتهم أن يأكلوه فلما قدمت على عمر فذكر القصة، قال: فقال عمر: قال الله عز وجل في كتابه﴿ أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ ﴾ فصيده ما صيد وطعامه ما قذف فإذا عرفت هذا كله فاعلم أن السمك بجميع أنواعه حلال بلا شك السمك من سائر دواب البحر فما كان منه ضارا يضر أكله أو مستخبثا أو ورد نص في منع أكله فهو حرام. تحفة الأحوذي 190/1 .

(3) تكملة المجموع للسبكي 3/9، ،مغني المحتاج 298/4 ،حواشي الشيرواني 9/ 378 .

(4) سورة النساء من الآية رقم (29)

ولقوله ﷺ : (.. ومن شرب سما فقتل نفسه فهو يتحساه في نار جهنم خالدا مخلدا فيها أبدا..) [1]

ولقوله ﷺ :(لا ضرر ولا ضرار) [2]

ويأتي هذا أيضا عملا بالقاعدة الشرعية الكلية التي مفادها: (الضرر يزال) [3]

فعلى هذا يحرم أكل السمك السام لما في أكله من الضرر.

مناقشة هذا الاستدلال :

يمكن مناقشة هذا الاستدلال بأن سم هذه الأسماك قليل ولا يوجد في اللحم عادة [4]،وعلى هذا يمكن تفاديه عن طريق الإعداد الحري في الجيد بحيث لا يترتب عليه ضرر لمن يأكل هذه الأسماك .

---

(1) أخرجه الإمام البخاري في صحيحه 51/4 كتاب الطب باب شرب السم والدواء به ، وما يخاف منه والخبيث برقم (253).

(2)أخرجه الحاكم في المستدرك عن أبي سعيد الخدري رضي الله عنه 66/2 برقم (2346) ،والحديث بتمامه أن رسول الله صلى الله عليه وسلم قال:"لا ضرر ولا ضرار من ضار ضاره الله ومن شاق شاق الله عليه " وقال :هذا حديث صحيح الإسناد على شرط مسلم ولم يخرجاه .

(3)الأشباه والنظائر للسيوطي صـ83 .

(4) الأسماك السامة الشائعة بالمياه المصرية - نشرة صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية بمصر- سنة 2008م ، أساسيات إنتاج الأسماك صـ77-79 مرجع سابق ، الأسماك السامة وأنواعها وأماكن تواجدها شبكة المعلومات الدولية الإنترنت *www.lover moon.com* ، تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/10م .

الراجح

بعد العرض السابق لآراء الفقهاء وأدلتهم فإنه يظهر لي - والله أعلم – جواز أكل الأسماك السامة إذا أمن سمها ؛ لأن سمها قليل ولا يكون في اللحم غالبا ، ويمكن التخلص منه عن طريق الإعداد الحرفي الجيد ، وإذا كان في أكلها ضرر فإنه يسير، وعند المالكية والحنابلة في الأطعمة : (ما يضر كثيره يحل يسيره) [1]؛فلا يحرم أكل هذه الأسماك إلا لمن تضره ؛لان السم بها قليل وهذا ظاهر في الأدوية التي يصفها الأطباء فإن بها سموما بالقدر الذي يقتل الجراثيم ويحافظ على جسم الإنسان [2]

المسألة الثانية :حكم السمك الطافي

السمك الطافي: هو الذي يموت في الماء فيعلو ويظهر، يقال: طفا الشيء فوق الماء يطفو طفوا :إذا علا [3] ،وقد اختلف الفقهاء في حكم أكل السمك الطافي .

---

(1) كشاف القناع 189/6 حيث جاء فيه فيما يحل وما يحرم من الطعام : (ما يضر كثيره يحل يسيره فيباح يسير السمقونيا والزعفران ونحوها إذا كان لا مضرة فيه لانتفاء علة التحريم) ، مطالب أولى النهى 309/6 لمصطفى السيوطي الرحيباني المتوفى سنة 1243هـ نشر المكتب الإسلامي ـــ بيروت، منار السبيل 362/2ـــ363 لإبراهيم بن ضويان – نشر مكتبة المعارف – الرياض – سنة 1405هـ تحقيق:عصام القلعجي ، ويرى د/ عواد عبده الأستاذ بكلية العلوم جامعة الأزهر أن سم هذه الأسماك عبارة عن بروتين لكن كثافته عالية جدا وإنما يضر أكثر إذا وصل إلى جسم الإنسان عن طريق الدم مباشرة لا عن طريق المعدة . جانبا من محاضرة للأستاذ الدكتور /عواد عبده – كلية العلوم – جامعة الأزهر عام 2009م .

(2) الموسوعة الفقهية الكويتية 125/5.نشر وزارة الأوقاف بدولة الكويت.

(3) المغرب 23/2.

تحرير محل النزاع :

اتفق الفقهاء على حل ميتة السمك مالم يطفوا ،واختلفوا في حكم أكل السمك الطافي .

سبب الخلاف :

يرجع سبب الخلاف إلى الأسباب التالية :

1- أن بعض الفقهاء استثنوا ميتة البحر من جملة الميتة المحرمة في قوله تعالى{حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ..}[1] بالأثر الثابت في ذلك من حديث جابر، وفيه أنهم أكلوا من الحوت الذي رماه البحر أياما وتزودوا منه وأنهم أخبروا بذلك رسول الله صلى الله عليه وسلم فاستحسن فعلهم وسألهم هل بقي منه شيء؟ وهو دليل على أنه لم يجوز لهم لمكان ضرورة خروج الزاد عنهم،واحتجوا أيضا بقوله عليه الصلاة والسلام هو الطهور ماؤه الحل ميتته ،وبعضهم رجح عموم الآية على هذا الأثر إما لأن الآية مقطوع بها والأثر مظنون وإما لأنه رأى أن حديث جابر رخصة لهم أو لأنه احتمل عنده أن يكون الحوت مات بسبب وهو رمي البحر به إلى الساحل لأن الميتة هي ما مات من تلقاء نفسه سبب خارج[2].

2- اختلافهم في عودة الضمير في قوله تعالى {أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ}[3] على البحر أو على الصيد نفسه فمن أعاده على البحر قال طعامه هو الطافي ومن أعاده على الصيد قال هو

(1) سورة المائدة من الآية رقم (3)

(2) بداية المجتهد1/56، أحكام القرآن لابن العربي1/53 ، المنتقي1/128.

(3) سورة المائدة من الآية رقم(96) .

الذي أحل فقط من صيد البحر[1].

3- ضعف بعض الآثار الواردة في هذا الباب، كما سنعرف عند عرض الأدلة.

وكان خلافهم على مذهبين:

المذهب الأول: للجمهور (المالكية - الشافعية - الحنابلة - الظاهرية - الإباضية) وذهبوا إلى أن جميع سمك البحر يحل أكله ما صيد منه وما طفا على وجه الماء، علم سبب موته أم لا.[2]

المذهب الثاني: للحنفية والإمامية والزيدية قالوا :

لا يجوز أكل السمك الطافي ،فلا يحل من السمك إلا الصيد أو ما علم سبب موته كأن مات بحادث كجزر الماء عنه أو انحساره، ويمنع أكل الطافي على وجه الماء.[3]

---

(1) بداية المجتهد1/56، التبيان في إعراب القرآن1/ 227. لمؤلفه أبي عبدالله الحسين بن أبي البقاء عبدالله بن الحسين العكبري المتوفى سنة 616 هـ-نشر: دار إحياء الكتب العربية – تحقيق: علي محمد البجاوي.

(2) المدونة 537/1، مواهب الجليل 229/3، شرح الخرشي 26/3، الأم للإمام الشافعي 390/8، نهاية المحتاج 151/8، المجموع 31/9، المغني 314/9-315، منار السبيل 415/3، المحلى بالآثار 394/7،شرح النيل498/4.

(3) بدائع الصنائع 35/5، تبيين الحقائق 296/5، حاشية ابن عابدين 306/6 وما بعدها، البحر الرائق شرح كنز الدقائق 196/8، شرائع الإسلام 169/3، التاج المذهب 454/3، البحر الزخار 304/5.

الأدلـــــــة

أدلة المذهب الأول:

استدلوا على ما ذهبوا إليه من حل جميع سمك البحر بما فيه الطافي بالقرآن الكريم والسنة النبوية والآثار والقياس.

أولاً :القرآن الكريم:

استدلوا بعموم قول الله تعالى:﴿ أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَّكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ ﴾ [1]

وجه الدلالة:

أن الله سبحانه وتعالى أحل صيد البحر وطعامه، فأما صيد البحر فما صيد وكلف صائده، وأما طعامه فما طفا على الماء أو جزر عنه الماء. قاله أبو بكر وعمر وقتادة [2] ،ويؤيد هذا قول ابن عباس: صيد البحر ما صدتموه وطعامه ما قذف وما مات فيه [3].

مناقشة هذا الدليل:

إن لفظ الصيد المذكور محمول على الاصطياد بالسمك، وهو مباح لا خلاف فيه، والمراد بطعام البحر في الآية: ما قذفه البحر إلى الشاطئ فمات، وهذا مات بسبب حادث وهو قذف البحر، فلا يكون طافياً، وعليه

---

(1) سورة المائدة، آية(96) .

(2) قتادة: بن النعمان بن زيد ، شهد العقبة مع السبعين وكان من الرماة المذكورين وشهد بدرا وأحدا فرميت يومئذ عينه فسالت فردها عليه النبي ﷺ، شهد المشاهد كلها مع رسول الله ﷺ ، توفي سنة ثلاث وعشرين من الهجرة .سير أعلام النبلاء 331/2.

(3) أحكام القرآن لابن العربي 53/1، تفسير ابن كثير 101/1، الأم للإمام الشافعي 391/8.

الطافي من السمك لا يحل أكله، لأنه لا يعلم لموته سبب فيدخل في عموم أدلة تحريم الميتة[1].

أجيب عن ذلك:

بأن المراد بميتة البحر: ما طفا منه وما قذفه ،سواء علم سبب موته أم لا ،يدل على ذلك: ما جاء عن أبي بكر وابن عمر وابن عباس وقتادة. بأن طعام البحر ما طفا على الماء أو مات فيه، فيدخل في عموم طعام البحر الذي أحل في الآية[2].

ثانيا السنة النبوية المطهرة:

استدلوا بالأحاديث التالية:

1- ما روي عن أبي هريرة ﷺ أن رجلاً سأل رسول الله ﷺ قال:" إنا نركب البحر ونحمل معنا القليل من الماء فإن توضأنا عطشنا أفنتوضأ بماء البحر؟ فقال رسول الله ﷺ : هو الطهور ماؤه الحل ميتته"[3].

وجه الدلالة:

دل الحديث على حل ميتة البحر، ومنها السمك، ولم يفصل الطافي من غيره، فدل على حل الطافي[4].

---

(1) أحكام القرآن للجصاص 133/1، بدائع الصنائع 35/5، البحر الزخار304/5.

(2) أحكام القرآن لابن العربي53/1، المحلى لابن حزم 393/7.

(3) سبق ص39.

(4) سبل السلام للصنعاني 34/1.

مناقشة هذا الدليل:

بأن المراد بميتة السمك: الذي مات بسبب.(1)

أجيب عن ذلك:

بأن هذا التخصيص ليس له مخصص.(2)

2. استدلوا بما رواه البخاري ومسلم – رضي الله عنهما- في صحيحيهما بسندهما عن جابر بن عبد الله – ﷺ- **قال: بعثنا رسول الله ﷺ وأمر علينا أبا عبيده نتلقى عيراً لقريش وزودنا جراباً من تمر لم يجد لنا غيره، فكان أبو عبيدة يعطينا تمرة تمرة قال فقلت كيف كنتم تصنعون بها قال: كنا نمصها كما يمص الصبي ثم نشرب عليها من الماء فتكفينا يومنا إلى الليل، وكنا نضرب بعصينا الخبط(3) ثم نبله بالماء فنأكله قال: وانطلقنا على ساحل البحر فرفع لنا على ساحل البحر كهيئة الكثيب الضخم(4) فأتيناه فإذا هي دابة تدعى العنبر.قال أبو عبيدة: ميتة.لا ،بل نحن رسل رسول الله وفي سبيل الله وقد اضطررتم فكلوا فأقمنا عليه شهراً ونحن ثلاثة مائة وتزودنا من لحمه فلما قدمنا المدينة أتينا رسول الله صلى الله عليه وسلم فذكرنا ذلك له فقال: (هو رزق أخرجه الله لكم فهل معكم من شئ**

---

(1) بدائع الصنائع 35/5، تبيين الحقائق 296/5.

(2) أحكام القرآن لابن العربي 53/1، سبل السلام 34/1.

(3) الخبط: ما خبط بالعصا من ورق الشجر، وذلك أن الصحابة حين نفذ طعامهم كانوا يضربون ورق الشجر فيبلونه بالماء ويأكلونه ومن هنا سموا جيش الخبط، فتح الباري275/7.

(4) الكثيب الضخم: الرمل المستطيل المحدوب شرح النووي على صحيح مسلم 85/13

فتطعمونا) قال: فأرسلنا إلى رسول الله صلى الله عليه وسلم منه فأكله [1]

وجه الدلالة:

دل الحديث على حل جميع سمك البحر ما صيد منه وما طفا، وأكله ﷺ من دابة العنبر دون أن يسأل بأي سبب كان موتها، يدل على حل السمك الطافي.[2]

مناقشة هذا الدليل:

نوقش بأنه لا دلالة فيه على مراد الجمهور؛ لأن الصحابة كانوا في حالة جوع شديد،

وهي حالة مخمصة، تحل فيها الميتة. فمن باب أولى حل ميتة البحر؛حيث إنها طاهرة.[3]

ثالثاً: الآثار:

استدلوا بما ورد عن أبي بكر الصديق[4] أنه قال: الطافي حلال، و ما ورد عن ابن عباس[5] قال: أشهد على أبي بكر الصديق أنه قال السمكة

---

(1) أخرجه الإمام البخاري في صحيحه بسنده من حديث جابر 3/ 2093 كتاب الصيد والذبائح باب قوله تعالى { أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ } برقم 5174 .

(2) شرح النووي على صحيح مسلم 58/13.

(3) تبيين الحقائق 296/5.

(4) أبو بكر الصديق:عبد الله بن أبي قحافة خليفة رسول الله روى عن النبي صلى الله عليه وسلم خمسمائة حديث ،توفي في جمادى الآخرة سنة ثلاث عشرة من الهجرة .تذكرة الحفاظ956/3.

(5) ابن عباس: حبر الأمة وفقيه العصر وإمام التفسير أبي العباس عبد الله بن عباس بن عبد المطلب ابن عم رسول الله ﷺ صحب النبي ﷺ وحدث عنه بجملة صالحة وروى عنه خلق كثير،توفي سنة 67 من الهجرة ،وقيل 68 .سير أعلام النبلاء331/3.

الطافية حلال لمن أراد أكلها ، وعن ابن عباس أيضاً قال لا بأس بأكل السمك الطافي.[1]

نوقش ذلك: بأن هذه الآثار معارضة للآثار المانعة أكل السمك الطافي.[2]

رابعا القياس:

استدل الجمهورعدا الظاهرية على حل السمك الطافي بالقياس على ما مات في البر.[3]

ونوقش ذلك: بأن السمك الذي مات في البر علم سبب موته بخلاف الذي مات في البحر فلا يقاس عليه لأنه قياس مع الفارق فيدخل في عموم أدلة تحريم الميتة.[4]

أجيب عن ذلك:

بأن الطافي ما مات بغير سبب ادعاء غير صحيح ، فالسمك يموت باصطدامه بصخرة أو بضربه من غيره أو نحو ذلك فهذه كلها أسباب الموت .[5]

---

(1) صحيح البخاري 116/7، المصنف لابن أبي شيبة 621/4، المنتقى 128/3، المجموع 34/9، المغني 315/9، المحلى بالآثار 397/7.

(2) بدائع الصنائع 35/5، تبيين الحقائق 296/5.

(3) المغني 315/9.

(4) بدائع الصنائع 35/5، تبيين الحقائق 296/5.

(5) المحلى397/7 .

أدلة أصحاب المذهب الثاني :

استدلوا على تحريم أكل السمك الطافي بالقرآن الكريم والسنة المطهرة والآثار والقياس.

أولاً القرآن الكريم:

استدلوا بقول الله تعالى ﴿ حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ... ﴾.[1]

وجه الدلالة :

دلت الآية على تحريم الميتة، والسمك الطافي ميتة، فيدخل في عموم الآية؛ لأن الله ﷻ لم يفرق فيها بين ميتة البر وميتة البحر؛ فيحرم كل منهما إلا ما خصه الدليل. قال الجصاص: اتفق المسلمون على تخصيص غير الطافي من الجملة فخصصناه.أي: بالحل ، واختلفوا في الطافي فوجب استعمال حكم العموم فيه وهو تحريم الميتة.[2]

مناقشة هذا الدليل:

إن الميتة المذكورة في الآية عامة، وخصصت بقولهﷺ عن البحر " **هو الطهور ماؤه الحل ميتته** "[3] فميتة البحر مستثناة من عموم الميتة المحرمة في الآية ، ويؤيد هذا قوله تعالى ﴿ أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ ﴾[4] فطعامه ما طفا عليه أو جزر عنه الماء.[5]

---

(1) سورة المائدة من الآية رقم (3) .

(2) أحكام القرآن للجصاص133/1 ، بدائع الصنائع35/5 ، البحر الزخار304/5 .

(3) سبق ص:39.

(4) سورة المائدة من الآية رقم(96) .

(5) أحكام القرآن لابن العربي53/1 ، المنتقي128/1 .

ثانيا السنة النبوية المطهرة :

استدلوا بما روي عن جابر بن عبد الله رضي الله عنهما قال: قال رسول الله ﷺ: " ما ألقى أو جزر عنه فكلوه وما مات فيه وطفا فلا تأكلوه" .[1]

وجه الدلالة:

دل الحديث على تحريم أكل السمك الطافي؛ لنهي النبي- ﷺ - عنه .[2]

مناقشة هذا الدليل :

إن هذا الحديث ضعيف[3] باتفاق الحفاظ[4].

---

(1) سنن أبي داود145/2 لسليمان بن الأشعث أبي داود السجستاني الأزدي المتوفى سنة 275هـ ـ نشر دار الفكر ـ بيروت ـ ت/ محمد محي الدين عبد الحميد. باب أكل السمك الطافي .

(2) عون المعبود308/10 ، البحر الزخار304/5 .

(3) الحديث الضعيف : هو الذي لم يجمع شروط الحديث الصحيح أو الحسن.المنهل الروي 38/1 لمؤلفه محمد بن إبراهيم بن جماعة المتوفى سنة 733هـ ـ دار الفكر دمشق سنة 1406 هـ الطبعة الثانية – تحقيق :د/محيي الدين عبد الرحمن رمضان.

(4) ضعفه أبو داود حيث قال: روى هذا الحديث سفيان الثوري وأيوب وحماد عن أبي الزبير وأوقفوه على جابر ، وقال: وقد أسند هذا الحديث أيضاً من وجه ضعيف عن أبي ذئب عن أبي الزبير عن جابر عن النبي ﷺ ، وضعفه البيهقي؛ لأن في إسناده يحيي بن سليم وهو كثير الوهم سيء الحفظ ، وقال الترمذي: سألت البخاري عن هذا الحديث، قال: ليس بمحفوظ ، وضعفه الزيلعي وابن حجر.سنن البيهقي255/9 ، سنن أبي داود 358/3 ، الدراية212/2، نصب الراية203/4 ،تكملة المجموع للسبكي34/9، سبل السلام 34/1 .

ثالثاً الآثار:

استدلوا بما روى عن جابر ﷺ . قال: " **ما طفا فلا تأكلوه وما كان على حافتيه أو ما طفا من**

صيد البحر فلا تأكلوه "[1].

. ونوقش الاستدلال بهذه الآثار: بأنها ضعيفة فلا يحتج بها[2].

رابعاً القياس:

قالوا بتحريم السمك الطافي قياساً على ميتة البر[3].

ـ نوقش ذلك : بأن ميتة البر إنما حرمها الشرع لعدم استخراج الفضلات المستخبثة منها وإنما تستخلص منها بالذكاة بخلاف السمك فلم تشرع فيه الذكاة[4].

الراجح

بعد العرض السابق لآراء الفقهاء وأدلتهم ومناقشة ما أمكن مناقشته فإنه يتبين لي – والله أعلم – أن الراجح: هو المذهب الأول القائل بحل السمك الطافي؛ لقوة أدلتهم وسلامتها من المناقشات التي وجهت إليها .

---

(1) المصنف لأبي بكر عبد الرازق بن همام الصنعاني المتوفى 211هـ4/505 المكتب الإسلامي بيروت ،ط1403هـ، ت:حبيب الرحمن الأعظمي هذه الآثار نقل بعضها ابن حزم ونقل بعضها الكاساني المحلى بالآثار7/394 ، بدائع الصنائع5/36 .

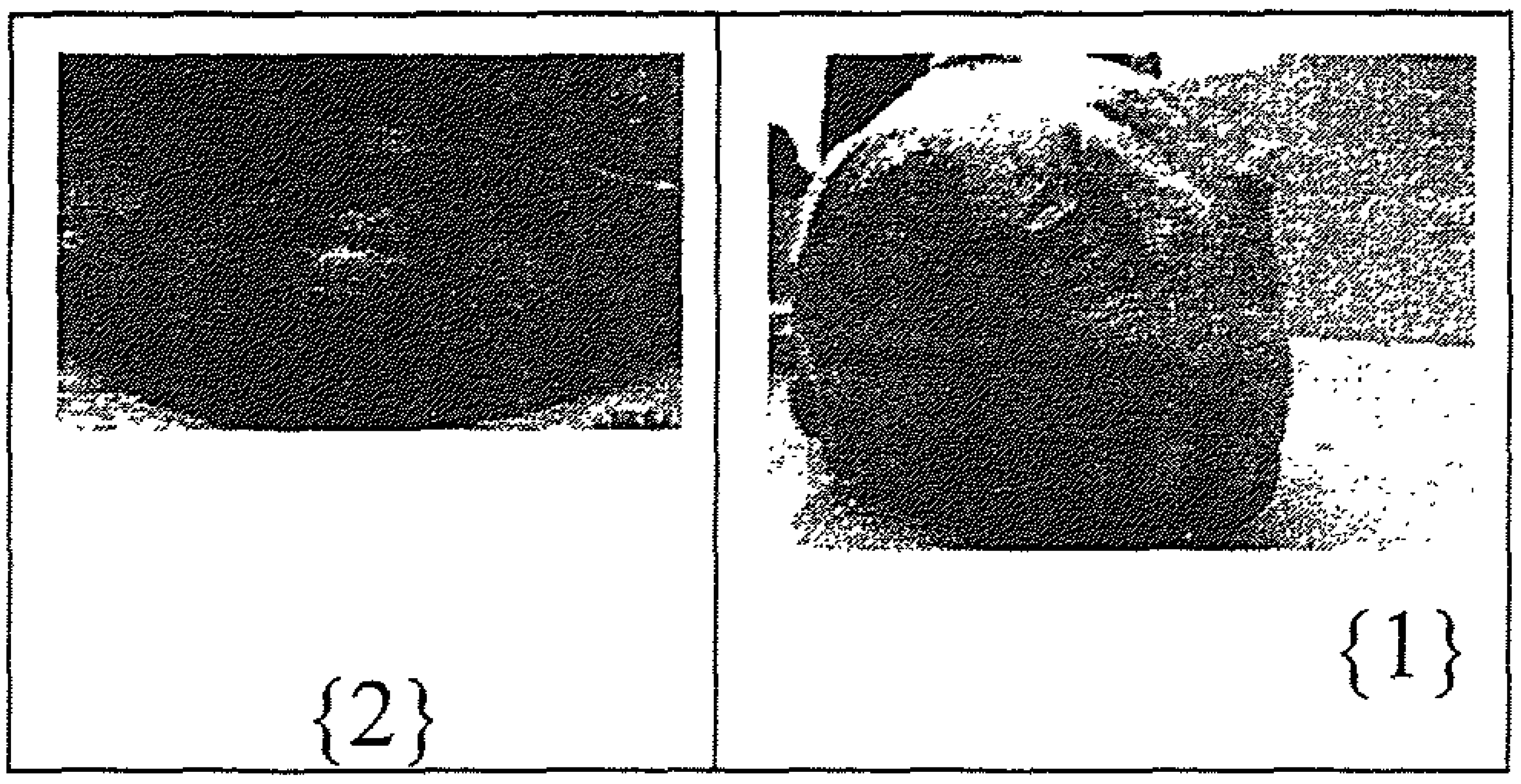
(2) المحلى بالآثار7/395 .

(3) بدائع الصنائع5/36.

(4) الفروق3/98 لشهاب الدين أبى العباس أحمد بن إدريس بن عبد الرحمن الصنهاجي القرافي المتوفى سنة 684 هـ ، طبعة عالم الكتب.

وأرى أن السمك حينما يموت في الماء بسبب أو بغير سبب فإنه يرسب في القاع ، فإذا أنتن طفا . أي: ظهر على سطح الماء ، فهذا احتمال لفساده؛ لذلك فإنه يباح إذا طفا مدة قصيرة بحيث لا يتغير كثيراً ولا يضر آكله، ويكره أكله إذا طفا مدة طويلة، ويمكن تحديد هذه المدة بعدة علامات. منها : الانتفاخ الشديد ، وانبعاث الرائحة الكريهة منه بحيث يترتب على أكله بعض الضرر لآكله بسبب نتنه ، ويحرم إذا كان يسبب ضرراً كبيراً بسبب ما يحتوى عليه من ميكروبات مرضية (بكتيريا وطفيليات وفيروسات)[1]، والله أعلم.

المسألة الثالثة: حكم خنزير البحر وكلبه



نبذة عن خنزير البحر وكلبه

يوجد بين حيوانات البحر ما يعرف بخنزير البحر شكل رقم (1)، وهذا الحيوان يعيش في عمق يزيد عن 1000 متر في قاع البحر، ويشبه حبة البطاطس، ويحتوي جسمه على نسبة عالية من الدهون، وأرجله عبارة

(1) د/ محمد سعيد جادوا – محاضرة بكلية الطب البيطري – جامعة كفر الشيخ .

عن دبابيس ترتكز في قاع البحر، ويعيش في الجزء الشرقي للمحيط الهادئ.[1]

كما يوجد ما يعرف بكلب البحر شكل رقم (2) ،وهو نوع من أسماك القرش الصغيرة الموجودة في شمال شرق المحيط الأطلسي والبحر الأبيض المتوسط.[2] ،فخنزير البحر وكلبه لا يعيشان إلا في الماء ،بخلاف خنزير الماء وكلبه ،فهما حيوانات برية؛ لكن تتغدي على الأسماك والأعشاب وتعيش حول الأنهار وتقضي أوقات طويلة في الماء ،وتختلف عن خنزير البحر وكلبه، حتي لا يلتبس الأمر عند البعض.

حكم أكل خنزير البحر وكلبه:

إذا كان خنزير البحر وكلبه من حيوانات البحر التي تسمى باسم حيوانات برية محرمة، فهل يباح للإنسان أكلها أم لا ؟

اختلف الفقهاء في حكم أكل خنزير البحر وكلبه ونحوهما مما يسمى باسم حيوان محرم الأكل من حيوان البر.

تحرير محل النزاع

اتفق الفقهاء على إباحة الحيوان البحري ما لم يكن موافقا بالاسم لحيوان بري محرم.

---

(1) مقال بعنوان خنزير البحر. شبكة المعلومات الدولية الإنترنت www.top-sat.net/vb/t9966.html تاريخ الدخول على الموقع: 2011/1/11م.

(2) مقال بعنوان : كلب البحر- الموسوعة الحرة - ويكيبديا شبكة المعلومات الدولية الإنترنتar.wikipedia.org- تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/2م

واختلفوا فيما كان موافقاً بالاسم لحيوان بري محرم كخنزير البحر وكلبه[1] .

سبب الخلاف

هل يتناول لغة أو شرعا اسم الخنزير والكلب خنزير البحر وكلبه؟ وعلى هذا يجب أن يتطرق الكلام إلى كل حيوان في البحر مشارك بالاسم في اللغة أو في العرف لحيوان محرم في البر مثل الكلب والخنزير ، والنظر في هذه المسألة يرجع إلى أمرين :

أحدهما : هل هذه الأسماء لغوية ؟

والثاني: هل للاسم المشترك اللفظي عموم أم ليس له ؟ فإن كلب البحر وخنزيره يقالان مع خنزير البر وكلبه باشتراك الاسم فمن سلم أن هذه الأسماء لغوية ورأى أن للاسم المشترك اللفظي عموما لزمه أن يقول بتحريمها[2].

وكان اختلافهم على ثلاثة آراء .

الرأي الأول :

للحنفية والشافعية في وجه عندهم ورواية عند الحنابلة والزيدية والإمامية.قالوا : يحرم أكل خنزير البحر وكلبه، وكل ما يسمى باسم حيوان محرم من حيوان البر.[3]

---

(1) بداية المجتهد345/1.

(2) بداية المجتهد 345/1 .

(3) بداية المبتدى 219/1 لعلي بن أبي بكر بن عبد الجليل المرغيناني المتوفى سنة593هـ -نشر مطبعة محمد علي صبيح - القاهرة - سنة 1355هـ - الطبعة الأولى - تحقيق /حامد إبراهيم كرمون،محمد عبد الوهاب بحيري ،بدائع الصنائع=

الرأي الثاني :

للمالكية في المشهور عندهم ، والأصح عند الشافعية ، والمذهب عند الحنابلة والظاهرية والإباضية قالوا : يباح خنزير البحر وكلبه، وكل ما يسمى باسم حيوان محرم من حيوان البر.[1]

الرأي الثالث :

للإمام مالك : وقد توسط فيه بين الرأيين السابقين حيث يرى كراهة خنزير الماء وكلبه،وما يسمى باسم حيوان بري محرم.

الأدلـــة

أدلة أصحاب الرأي الأول

استدل الحنفية ومن وافقهم القائلون بحرمة خنزير البحر وكلبه، بالقرآن الكريم والقياس والمعقول .

=35/5،الهداية شرح البداية7/4 لعلي بن أبي بكر بن عبد الجليل المرغيناني المتوفى سنة 593هـ – نشر المكتبة الإسلامية – بيروت،حاشية ابن عابدين307/6 ،تكملة المجموع للسبكي32/9، مغني المحتاج 298/4، الإنصاف366/10 ، المبدع 202/9 و الكافي49/1 ، مطالب أولي النهى 315/6، التاج المذهب 472/3 ،شرائع الإسلام 169/3/3.

(1)المدونة58/1، الفواكه الدواني 289/2،الكافي في فقه أهل المدينة المالكي صـ187 لأبى عمر يوسف بن عبد الله النمرى القرطبي، دار الكتب العلمية ، الطبعة الأولى، سنة 1407 هـ، التمهيد لابن عبد البر 229/16 ، تكملة المجموع 32/9، مغني المحتاج 298/4، الإنصاف366/10 ، المبدع 202/9 ، الكافي في الفقه الحنبلي 409/1 ، مطالب أولي النهى 315/6، لمحلى بالآثار لابن حزم 6/ 96،شرح النيل458/4.

أولا القرآن الكريم

استدلوا بقول الله – تعالى - ﴿ حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ ..﴾ (1)

وجه الدلالة :

إن تحريم لحم الخنزير موجب لحظر جميع ما يكون منه في البر أو الماء ؛ لشمول الاسم له، وإنما سمي بذلك: للتفريق بينه وبين خنزير البر ، وكذلك كلب الماء وكلب البر سواء لا فرق بينهما إذ كان الاسم يتناول الجميع، وإن خالفه في بعض أوصافه (2)

مناقشة هذا الدليل :

نوقش بأن المقصود بالخنزير في الآية :البري دون البحري ؛ لعموم أدلة إباحة حيوان البحر ، كما أنه ليس خنزيرا ؛ لأنها إنما هي تسمية ممن ليس حجة في اللغة وليست التسمية إلا لله تعالى ولو كان ذلك إلى الناس لكان من شاء أن يحل الحرام أحله بأن يسميه باسم شيء حلال ومن شاء أن يحرم الحلال حرمه بأن يسميه باسم شيء حرام (3)

ثانيا القياس :

قياس ما في البحر على ما في البر ، فما يحرم في البر يحرم نظيره في البحر (4)

---

(1) سورة المائدة من الآية رقم(3).

(2)أحكام القرآن للجصاص 3/307-308 ،حاشية ابن عابدين 6/307 ،بدائع الصنائع5/35 .

(3) المحلى 7/394 .

(4) مغني المحتاج 4/298، الكافي في فقه ابن حنبل 1/490،المبدع 9/202 .

مناقشة هذا القياس :

نوقش بأنه في مقابلة نص ،وهو قوله تعالى﴿ أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ ﴾ (1) فلا يصح (2)

ثالثا المعقول:

أن الاسم يتناوله فأجرى عليه حكمه. (3)

مناقشة هذا الاستدلال :

نوقش بأن تسمية الخنزير البحري وكلب الماء ونحوهما إنما هي تسمية ممن ليس حجة في اللغة ، وليست التسمية إلا لله تعالى ، ولو كان ذلك إلى الناس لكان من شاء أن يحل الحرام أحله بأن يسميه باسم شيء حلال ومن شاء أن يحرم الحلال حرمه بأن يسميه باسم شيء حرام فيسقط هذا القول (4)

أدلة الرأي الثاني

استدل أصحاب الرأي الثاني المالكية في المشهور عندهم والأصح عند الشافعية ومن وافقهم القائلون بحل كلب البحر وخنزيره ، وغيرهما مما يشترك في الاسم مع حيوان بري محرم بالقرآن الكريم والسنة النبوية والمعقول .

(1) سورة المائدة من الآية رقم (96).

(2) الأطعمة وأحكام الصيد والذبائح صـ88 للدكتور صالح الفوزان - نشر مكتبة المعارف - الرياض - الطبعة الأولى سنة 1408هـ 1988م .

(3) مغني المحتاج 298/4.

(4) المحلى 394/7 .

أولاً القرآن الكريم :

استدلوا بعموم قوله – تعالى - ﴿ أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَّكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ ﴾.[1]

وجه الدلالة:

دلت الآية على حل صيد البحر مطلقاً دون تفريق بين حيوانه[2]

ثانياً السنة النبوية المطهرة :

ما روي عن أبي هريرة أن ﷺ رسول الله ﷺ قال في ماء البحر: "هو الطهور ماؤه الحل ميتته"

وجه الدلالة :

دل الحديث على حل ميتة حيوان البحر من غير تفريق بين حيوان وآخر فيحل جميع ما في البحر حيا أو ميتا إلا ما خصه الدليل بالتحريم ،ولم يرد هنا ما يفيد تحريم هذه الحيوانات[3]

ثالثاً الأثر :

ما روى أن الحسن بن علي[4] ركب على سرج[5]عليه جلد من جلود كلاب الماء[6]

---

(1) سورة المائدة،من الآية رقم (96)

(2) أحكام القرآن للشافعي89/2 ، تفسير الطبري 420/7 ، تفسير القرطبي318/6.

(3) عون المعبود226/10.

(4) الحسن بن علي : سبط رسول الله– ﷺ– الحسن بن علي بن أبي طالب بن عبدا لمطلب بن هاشم بن عبد مناف الهاشمي، توفي سنة تسع و أربعين من الهجرة ، الإصابة 68/2 ، الوفيات للقسنطي62/1.

(5) السرج : رحل الدابة ، لسان العرب 297/2م سرج .

(6) رواه البخاري 2092/5 كتاب الصيد باب قوله تعالي(أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ).

وجه الدلالة:

فعل الحسن بن علي يدل على طهارة كلب الماء وأنه يختلف عن كلب البر[1]

رابعاً القياس :

أن هذه حيوانات لا تعيش إلا في الماء فحل أكلها كالسمك[2]

أدلة الرأي الثالث

استدل الإمام مالك بالمعقول فقال: يكره خنزير الماء وكلبه؛ لاسمه[3].

نوقش هذا الاستدلال : بان هذه التسمية ليست حجة ؛ لاختلاف هذه الحيوانات عن حيوانات البر ودخولها في جملة حيوان البحر، وهي مباحة[4].

الراجح

من خلال عرض الآراء السابقة وأدلتها ومناقشة ما أمكن مناقشته فإنه يظهر لي – والله أعلم– رجحان الرأي الثاني القائل بحل خنزير البحر وكلبه وسائر الأسماك والحيوانات البحرية التي تسمى باسم حيوان بري محرم ؛ لما يلي:

---

(1) فتح الباري 293/10.

(2) المهذب 250/1، تكملة المجموع للسبكي 29/9، المبدع 157/3 .

(3) المدونة58/1، الفواكه الدوانى 289/2،الكافي في الفقه المالكي صـ187 ، قال ابن عبد البر "وكره مالك خنزير الماء من جهة اسمه ولم يحرمه " 229/16 .

(4) المحلى 394/7 ، الأطعمة وأحكام الصيد والذبائح صـ88 للدكتور صالح الفوزان .

1- قوة أدلة القائلين بالإباحة ، ولأن أدلة القائلين بالتحريم: لم تسلم من المناقشة.

2- أن هذه تسمية اصطلاحية لا يترتب عليها حكم؛ لأن هذه الحيوانات من جنس الأسماك ،فكلب الماء مثلاً يتبع رتبة القرشيات صفيحية الخيشوم التابعة لطائفة الأسماك الغضروفية ،وهو من الأسماك المفترسة ،فالعبرة هنا : بالإسم العلمي لهذه الحيوانات،فلا تشبه الحيوانات البرية المحرمة حتى تشترك معها في الحكم ،كما توجد بينها وبين حيوانات البر اختلافات تشريحية وفسيولوجية وفي وظائف الأعضاء .

3- لعل من قال بالتحريم يقصد خنزير الماء وكلبه حيث يوجد خلاف بينه وبين خنزير البحر وكلبه فخنزير الماء وكلبه حيوانات برية لكن تعيش حول الأنهار وتقضي أوقات طويلة في الماء بخلاف خنزير البحر وكلبه فلا يعيش إلا في الماء،والمقصود بخنزير الماء وكلبه عند الفقهاء :خنزير البحر وكلبه،الذين يعيشان في الماء فقط .

ب- **ما يعيش في الماء خاصة غير السمك.**

المراد بما يعيش في الماء خاصة غير السمك حسب التصنيف العلمي: تلك الكائنات البحرية التي تعيش في الماء فقط دون البر ،ولا تقع تحت مسمى السمك من الناحية العلمية ،مثل:

- **رتبة القياطس:**

وهي حيوانات مهيأة للحياة في الماء وتتغذى على الحيوانات المائية الصغيرة من أسماك وقشريات وغيرها ، وهذه الحيوانات لها هجرات موسمية وتعيش في أسراب وترعى الأم صغارها ويمثلها فصيلة الحيتان

الأصلية والدلافين ، والتي منها حوت العنبر الذي يصاد للحمه أو زيته أو مادة العنبر التي تستخدم في صناعة الروائح العطرية.

- الرخويات :

وهي كائنات بحرية حية ، تختلف من حيث الأحجام والأشكال فمنها الصغير ومنها أيضا ما هو كبير ، و تتألف هذه الكائنات من مجموعات كبيرة من الأحياء البحرية ، حيث تشتمل على مجموعة القواقع والمحاريات، وتتميز بأنها حرة المعيشة تزحف ببطء أو تلتصق بالصخور، وتعيش أغلبها في المياه المالحة قريبا من الشاطيء.

و لشعبة الرخويات أهمية كبيرة حيث تعتبر إحدي شعب الكائنات الحية الهامة المكونة للنظام البيئي البحري حيث تتغذي عليها بعض الكائنات البحرية بينما تتغذي هي علي بعض الأنواع الأخري مثل الهائمات النباتية والحيوانية وبعض الأسماك، لتدخل في منظومة السلسلة الغذائية بالإضافة لأهمية بعضها الاقتصادية التي لا تخفي على أحد مثل المحاريات (اللؤلؤ) كما أن لبعضها قيمة غذائية وطبية عالية تزيد أهميتها بزيادة المعتقدات المحلية.

فالرخويات كائنات بحرية لا تعيش إلا في الماء، ومنها: الأخطبوطيات والحبار واللؤلؤ..الخ (1)

- شعبة القشريات : تضم شعبة القشريات العديد من الأنواع المنتشرة في البحار والمحيطات وهي من أنجح الشعب وتضم حوالي (39.000)

---

(1) موسوعة الأحياء المائية (الرخويات البحرية) – الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية ، بالقاهرة www- gafrd.kenanaonline.com/topics/57959/posts/86134 تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/31م.

تسعة وثلاثين ألف نوع أغلبها بحرية والقليل منها يتواجد في الماء العذب وتماثل سيادتها سيادة الحشرات علي اليابسة وتتباين هذه الأنواع في أشكالها وأحجامها وفي طرق تغذيتها وطرق تكاثرها ودورات حياتها.

ومن أشهر القشريات : الجمبري والاستاكوزا....الخ.[1] ، فإذا كانت هذه الكائنات لا تقع تحت مسمى السمك من الناحية العلمية، فهل يباح للإنسان أكلها أم لا؟.

حكم أكل هذه الحيوانات:

نظراً لأن هذه الحيوانات لا تعيش إلا في الماء : يأتي حكم أكلها عند جمهور الفقهاء: قياساً على حكم أكل السمك ؛لأنها من جملة حيوان البحر، فتباح ؛ لعموم أدلة إباحة حيوان البحر ، خلافاً للحنفية ؛حيث قالوا بأنه لا يحل من حيوان البحر غير السمك عدا الطافي منه، فيكون مقتضى مذهبهم عدم حل هذه الحيوانات؛لأنها ليست من جنس السمك فلا تباح ؛ لاستخباثها[2] ، بينما ذهب الجمهور إلى القول بحلها مستدلين على ذلك بالقرآن الكريم والسنة النبوية المطهرة.

---

(1) اللافقاريات البحرية – منتدى علم الأحياء- موقع على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت37451 http://olom.info/ib3/ikonboard.cgi- تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/12م.

(2) بداية المبتدى 219/1 ،بدائع الصنائع 35/5،الهداية شرح البداية70/4 ،حاشية ابن عابدين307/6 الشرح الكبير للدردير 117/2 ، شرح مختصر خليل للخرشي 26/2، أسنى المطالب 566/1 ، الجوهرة النيرة 186/2 ، مغني المحتاج 298/4، المغني لابن قدامة 338/9 ،الإنصاف 165/10 ،الفروع3/ 327 ، كشاف القناع 204/6 ، المحلى بالآثار 6/ 96، التاج المذهب 304/3 ، شرائع الإسلام 169/3 ، شرح النيل وشفاء العليل 498/4.

ففي القرآن الكريم: قال - تعالى- : ﴿ أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَّكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ ﴾

وجه الدلالة:

دلت الآية على حل صيد البحر مطلقاً دون تفريق بين حيوانه[1]

وفي السنة النبوية المطهرة :

ما روي عن أبي هريرة ﷺ أن رسول الله ﷺ قال في ماء البحر: "هو الطهور ماؤه الحل ميتته"

وجه الدلالة :

دل الحديث على حل ميتة حيوان البحر من غير تفريق بين حيوان وآخر فيحل جميع ما في البحر حيا أوميتا إلا ما خصه الدليل بالتحريم، ولم يرد هنا ما يفيد تحريم هذه الحيوانات[2]. والمختار: هو القول بإباحة أكلها ؛لأنها من صيد البحر ،وصيد البحر مباح بنص القرآن الكريم والسنة النبوية المطهرة.

ثانياً : حيوان البحر الذي يعيش في البر والبحر .

تعرف الحيوانات التي تعيش في البر والبحر بالبرمائيات ،ومن هذه الحيوانات: الضفدع والتمساح والسلحفاة وخراف البحر وغيرها من رتبة عرائس البحر، وهذه الحيوانات منها مايتغذى على العشب كخراف البحر

---

(1) أحكام القرآن للشافعي89/2 نشر دار الكتب العلمية ، تفسير الطبري 420/7 ، تفسير القرطبي318/6.

(2) عون المعبود226/10 .

،ومنها ما يفترس الكائنات الحية كالتمساح ،ومنها ما يتغذى علي الحشرات كالضفدع.

وقد اختلف الفقهاء- رحمهم الله – فيما يحل من الحيوان الذي يعيش في البر والبحر.

تحرير محل النزاع

لا خلاف بين الفقهاء في حل السمك في الجملة ،كذلك لا خلاف بين من يحل جميع ما في البحر في أن صيده حلال وإنما اختلفوا فيما يعيش في البر وفي الماء[1].

سبب الخلاف

يرجع سبب اختلاف الفقهاء في هذه المسألة إلى اختلافهم في إلحاق الحيوان بأي الحكمين ،فمن ألحقه بحيوان البر غلب فيه التحريم ،ومن ألحقه بحيوان البحر غلب فيه الإباحة ،إضافة إلى أن من رأي أنه لا يباح من حيوان البحر سوى السمك رأى عدم حل هذه الحيوانات وعدها من الخبائث[2].

وكان اختلافهم على رأيين :

الرأي الأول

للحنفية قالوا : لا يحل أكل هذه الحيوانات[3].

---

(1) بداية المجتهد 266/1.

(2) بدائع الصنائع 35/5،بداية المجتهد 266/1.

(3) بداية المبتدى 219/1 ،بدائع الصنائع 35/5،الهداية شرح البداية 70/4 ،حاشية ابن عابدين 307/6

الرأي الثاني:

للمالكيـة والشـافعية والحنابلـة والظاهريـة والزيديـة والإماميـة والإباضـية قـالوا :- يحـل أكـل حيـوان البحـر ممـا يعـيش في الـبر والمـاء ولا يحرم منه إلا ما استثناه الدليل[1].

الأدلـــة

أدلة الرأي الأول :

استدل الحنفيـة علـى تحـريم الحيوانـات البحريـة الـتي تعـيش في الـبر والبحر. بقوله تعالى ﴿وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَآئِثَ﴾[2].

وجه الدلالة:

دلت الآية على تحريم الخبائـث وهـذه الحيوانات مستخبثة عنـد ذوى الطباع السليمة فتدخل في عموم النهى عن الخبائث[3].

---

(1) الشرح الكبير للدردير 117/2 ، وشرح مختصر خليـل للخرشـي 26/2 ، أسـنى المطالب 566/1 ، الجوهرة النيرة 186/2 ، مغني المحتاج 298/4، المغنـي لابـن قدامة 338/9 ، الإنصاف للمرداوي 165/10،الفروع327/3، كشاف القناع 204/6 ، المحلى بالآثار 6/ 96، التاج المذهب 304/3 ، شرائع الإسلام 169/3 ، شرح النيل وشفاء العليل 498/4 .

(2) سورة الأعراف من الآية رقم 157.

(3) أحكام القرآن للجصاص 307/3- 308 ، تفسير ابن كثير 16/2، بـدائع الصـنائع 35/5 .

مناقشة هذا الدليل

يمكن مناقشة هذا الدليل بأن الله سبحانه وتعالى أحل لنا حيوان البحر مطلقا ،دون تفرقة بين حيوانه ،والحيوان الذي يتوالد في الماء ويكون أكثر عيشة فيه ، فهو من جملة حيوان البحر فيدخل في جملة ما يباح .(1)

أدلة الرأي الثاني

استدل أصحاب الرأي الثاني المالكية ومن وافقهم على ما ذهبوا إليه من القول بحل الحيوان الذي يعيش في البر والبحر بالقرآن الكريم والسنة النبوية المطهرة .

أولاً القرآن الكريم .

استدلوا بقوله تعالى ﴿ أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَّكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ ﴾ (2)

وجه الدلالة :

دلت الآية على إباحة ما في البحر دون تفرقة بين حيوانه(3).

ثانياً السنة النبوية المطهرة

استدلوا بما روي عن أبي هريرة ﷺ أن رسول الله ﷺ قال في ماء البحر:" هو الطهور ماؤه الحل ميتته " (4).

---

(1) تفسير القرطبي318/6، بداية المجتهد266/1.

(2) سورة المائدة،من الآية رقم 96.

(3) تفسير الطبري 42/7 ،أحكام القرآن للشافعي89/2 ، تفسير القرطبي318/6.

(4) سبق تخريجه ص:39.

وجه الدلالة :

دل الحديث على إباحة سائر ميتة حيوان البحر، فتباح غير الميتة منه من باب الأولى دون تفرقة بين حيوان وغيره[1].

المختار: الرأي الثاني : جمهور الفقهاء المالكية والشافعية ومن وافقهم القائلون بإباحة هذه الحيوانات وأنه لا يحرم منها إلا ما استثناه الدليل .

لهذا وقع الخلاف بين أصحاب هذا الرأي في حكم أكل الضفدع والتمساح والسلاحف ، إضافة إلى الخلاف مع الحنفية، ويمكن بسط الحديث هنا حول حكم أكل هذه الحيوانات فيما يلي:

أ- الضفدع

الضفدع من الحيوانات البرمائية التي تعيش فى الماء، وتعيش فى البر، عرفها الإنسان قديمًا كدواء، لكن لصغر حجمها لم ينتبه إليها كغذاء ، ولكن فى العصر الحديث وجد من الدول الأوروبية من تسعى للحصول على لحم الضفادع حتى أنشأت المزارع لتصدير الضفادع إلى هذه البلاد ، فهل الضفدع مما يصلح غذاء للإنسان أم لا؟ هذا ما سأتعرض له فيما يلي:

تعريف الضفدع، ونبذة عن حياته .

الضفدع: حيوان برمائي، ذو نقيق، (يقال للذكر والأنثى) وجمعه: ضفادع[2].

وهو حيوان برمائي، وثاب، غير مذنب، يتميز بنعومة جلده الرطب دائمًا ، والعينان يحمى كلا منهما حاجبان، الأعلى قصير وثابت، والأسفل

(1) نيل الأوطار 17/1.

(2) المعجم الوسيط 541/1.

شفاف يستطيع أن يغطى كل القرنية، المنخران يقعان على نتوء من الرأس مما يتيح للضفدع أن يتنفس الهواء حين يكون مغمورًا تمامًا بالماء، والفم مزود بأسنان صغيرة دائمة النمو على الفك الأعلى فقط، وعلى الحنك، واللسان كثير الحركة، وهو معلق فى مقدمة الفم، ويمكن قذفه بسرعة إلى الخارج للقبض على الفرائس الصغيرة، ويفرز الجلد فى ضفدع السهم السام بأمريكا الجنوبية: مادة سامة غاية فى القوة، تؤثر على الأعصاب، ولذلك يضعها الهنود فى أطراف سهامهم، ولهذا الضفدع ألوان تحذير براقة، وتعتبر الحشرات الغذاء الرئيسي للضفادع، ويستخدم الضفدع لسانه فى اقتناص فرائسه، وقد يأكل الضفدع العجلي أيضًا الطيور الصغيرة، والثعابين.

وتبيض الضفدعة من 1000 بيضة حتى 9000 بيضة بحسب الجنس، ويتراوح طولها بين 4سم و8سم، وهى تعمر من خمس سنوات حتى 17 سنة، وذلك كله بحسب الجنس والنوع،وهناك أنواعها كثيرة من الضفدع تصل إلى 4000 نوع منها ما هو سام ومنها ضفادع السكر والتي تتواجد فى حقول قصب السكر.

ويجمع بعض أنواع الضفدع لتقدم أفخاذه كوجبات طعام مميزة، ويعتبر لحم الضفادع من أطيب اللحوم عند بعض الشعوب، وخاصة الفرنسيين، وسكان جنوب الولايات المتحدة الأمريكية[1]

(1) موسوعة الغد 293/292/1، موسوعة الحيوان 131/1، Wikipedia org،ar، موقع موسوعة ويكيبيديا.

حكم أكل الضفدع

الضفدع من الحيوانات البرمائية ، تتغذى على الحشرات، ومع ذلك تقبل بعض الشعوب على أكل لحومها ، بل إن مصر من أكثر الدول التي تصدر الضفادع إلى فرنسا ، وتوجد مزارع لتربيتها وتصديرها ، فما هو حكم أكل الضفادع؟

اختلف الفقهاء في حكم أكل الضفدع .

تحرير محل النزاع

لا خلاف بين الفقهاء في حل السمك في الجملة ،كذلك لا خلاف بين من يحل جميع ما في البحر في أن صيده حلال وإنما اختلفوا فيما يعيش في البر وفي الماء ومنه الضفدع .

سبب الخلاف:

هو التعارض بين عموم قوله - تعالى- : ﴿ أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَّكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ ﴾ (1)

وبين حديث رسول الله ﷺ الخاص بالنهى عن قتل الضفدع ، وهو ماروي أن طبيبًا سأل النبي ﷺ عن ضفدع يجعلها فى دواء،فنهاه النبي ﷺ عن قتلها (2)، فالمالكية أخذوا بالعموم، وغيرهم أخذ بالخصوص (3).

---

(1) سورة المائدة،من الآية رقم (96)

(2) أخرجه أبو داود، والنسائي، والحاكم، والإمام أحمد فى مسنده، أخرجه أبو داود فى باب قتل الضفدع 5269/368/4، وأخرجه النسائي فى باب الضفدع 4867/166/3، وأخرجه الحاكم فى كتاب الطب، 8261/455/4 وقال: صحيح الإسناد ولم يخرجاه، وأخرجه الإمام أحمد فى مسند عبد الرحمن بن عثمان 15795/453/3 وقال البيهقي: أقوى ما ورد فى هذا الباب، سنن البيهقي 317/9.

(3) بداية المجتهد 266/1.

وكان اختلافهم على رأيين:

الرأي الأول: عدم جواز أكل الضفدع ،وإليه ذهب جمهور الفقهاء: الحنفية، والشافعية، والحنابلة، والظاهرية، والشيعة ، وهي رواية الثوري[1].

الرأي الثاني: جواز أكل الضفدع، وإليه ذهب المالكية ، وهو قول ابن أبي ليلى والليث بن سعد[2] ، ومجاهد، والأوزاعي[3]، ورواية عن الثوري، والشعبي، وذلك بعد تذكيتها[4].

---

(1) البدائع 35/5، البحر الرائق 196/8، المجموع 28/9، الإقناع للشربيني 587/2، المغنى 338/9، الكافي 490/1، المحلى 410/7، الخلاف للطوسي 276/6، بحار الأنوار 261/10لمحمد باقر المجلسي المتوفى1111هـ ،نشر المجمع العلمي لأهل البيت، التاج المذهب 472/3 ،شرائع الإسلام 169/3/3.

(2) الليث بن سعد بن عبد الرحمن أبو الحارث المصري ،من أصفهان ، كان ثبتاً ،ثقة ،كثير الحديث ،اشتغل بالفتوى في زمانه ،مات سنة خمس وسبعين ومائة .الطبقات الكبرى لابن سعد 517/7،تهذيب التهذيب لشهب الدين أبي الفضل أحمد بن علي بن جعفر العسقلاني المتوفى سنة 852هـ 111/4 الطبعة الأولى سنة 1326هـ.

(3) الأوزاعي: هو عبد الرحمن بن عمرو بن محمد أبو عمرو الأوزاعي، ولد ببعلبك، ونشأ بالبقاع، وقد بقى أهل الشام على مذهبه نحو مائتين وعشرين سنة، توفى سنة سبع وخمسين ومائة. البداية والنهاية 115/10، تذكرة الحفاظ 178/1.

(4) المدونة445/2، الاستذكار 284/5 لابن عبد البر النمري القرطبي المتوفى سنة 463هـ ـ دار الكتب العلمية ـ بيروت ـ سنة2000 م ـ ط1 ـ ت/ سالم محمد عطا، محمد علي معوض، مختصر اختلاف العلماء 214/3.

الأدلــــة

أدلة الرأي الأول

استدل أصحاب هذا الرأي الحنفية ومن وافقهم القائلون بعدم جواز أكل الضفدع بالقرآن الكريم والسنة النبوية المطهرة .

أولاً: القرآن الكريم.

استدلوا بقوله تعالى﴿ وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَآئِثَ ﴾[1]

وجه الدلالة :

حرم الله – تعالى- الخبائث ،والضفدع مستخبثة طبعًا وشرعا ،فتدخل في عموم النهي [2].

ثانياً :السنة.

استدلوا بما يلي:

1- ماروي أن طبيبًا سأل النبي ﷺ عن ضفدع يجعلها فى دواء، فنهاه النبي ﷺ عن قتلها[3]

وجه الدلالة:

فى هذا دليل على أن الضفدع محرم الأكل، وأنه غير داخل فيما أبيح من دواب الماء، وكل منهي عن قتله من الحيوان، فإنما هو لأحد أمرين:

---

(1) سورة الأعراف من الآية رقم 157.

(2)أحكام القرآن للجصاص 3/307- 308 ، تفسير ابن كثير 2/16، بدائع الصنائع 5/35، الروض المربع 3/349 .

(3) سبق تخريجه ص62.

إما لحرمة فى نفسه كالآدمي، وإما لتحريم لحمه، وإذا كان الضفدع ليس بمحرم كالآدمي كان النهى فيه منصرفًا إلى الوجه الآخر، وقد نهى رسول الله ﷺ عن ذبح الحيوان إلاّ لمأكله[1].

2- ما روى عن عبد الله بن عمرو بن العاص- رضي الله عنهما- قال:(**لا تقتلوا الضفادع فإن نقيقها تسبيح**)[2].

وجه الدلالة:

هذا فى حكم المرفوع[3]؛ لأنه لا مجال للرأي فيه؛ لأن علم تسبيح الضفدع لا يكون بالرأي، وهذا يدل على منع أكل الضفدع[4].

أدلة الرأي الثاني

استدل أصحاب الرأي الثاني المالكية ومن وافقهم القائلون بجواز أكل الضفدع بالقرآن الكريم والأثر.

---

(1) عون المعبود 252/10.

(2) أخرجه البيهقي في سننه الكبرى، باب محرمات الإحرام 9/ 318 برقم 19166، وقال البيهقي: إسناده صحيح، وأخرجه ابن أبى شيبة، باب فى الضفدع يتداوى بلحمه 62/5 برقم23710.

(3) المراد بالحديث الذي في حكم المرفوع: هو ما ذكره الصحابي غير منسوب لرسول الله صلى الله عليه وسلم ، إلا أنه يتضمن حكماً لا مجال للرأي فيه.كشف الخفاء 272/2.

(4) أضواء البيان 540/1 للشيخ محمد المختار الشنقيطي، دار الفكر للطباعة والنشر ، بيروت - 1415هـ - 1995م - تحقيق : مكتب البحوث والدراسات.

أولاً القرآن الكريم

استدلوا بقوله تعالى ﴿ **أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَّكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ** ﴾ [1]

وجه الدلالة:

أباح الله صيد البحر ، والضفادع من صيد البحر[2]؛ لذا فهي مباحة.

ثانياً :الأثر:

ما روى عن أبى بكر ﷺ أنه قال:(**إن الله ذبح لكم ما فى البحر فكلوه كله، فإنه ذكى**) [3].

وجه الدلالة:

إذا كان كل ما فى البحر ذكى، فالضفدع ممّا فى البحر، فلاشك أنها ذكى.

مناقشة هذه الأدلة

يمكن مناقشة أدلة الرأي الثاني بأنها عامة خصصتها أدله الرأي الأول، وأن ما ذكاه الله تعالى من حيوان البحر يحمل على المأكول فقط .

---

(1) سورة المائدة،من الآية رقم (96)

(2) تفسير القرطبي 303/6– 320 .

(3) هذا الأثر أخرجه البيهقي فى السنن الكبرى، باب الحيتان وميتة البحر 252/9 برقم18747، وذكره ابن حجر في فتح الباري 615/9.

الراجح

بعد عرض ارآء الفقهاء وأدلتهم، فإنه يظهر لي رجحان رأي الجمهور القائلين بعدم جواز أكل الضفدع ؛ لما يلى:

1- أن أدلة الجمهور أقوى؛ لأن المالكية استدلوا بعموم، والجمهور استدلوا بحديث هو نص فى الموضوع، ولعله لم يبلغ الإمام مالك[1]، ولو بلغه لقال به، والخاص[2]مقدم على العام[3][4].

2- الأثر المذكور يمكن حمله على المباح من حيوان البحر فقط .

3- مما يرجح قول الجمهور ما ذكره أهل الطب عن أضرار أكل لحم الضفادع ،فقد ذكر بعض نشطاء البيئة: أن الضفادع تتغذى على الحشرات، والحشرات نواقل لكثير من الأمراض مثل الملاريا ،

---

(1) مؤسس مذهب المالكية أبو عبد الله مالك بن أنس بن مالك الأصبحي رضي الله عنه مات سنة تسع وسبعين ومائة . طبقات الفقهاء53/1 لإبراهيم بن علي بن يوسف الشيرازي أبي إسحاق المتوفىسنة476 –نشر دار القلم– بيروت – تحقيق:خليل الميس

(2) الخاص لغة:من خص الشئ يخصه خصوصا وهو ضد العام0 المصباح المنير ص:172،مادة:خصص واصطلاحاً:معرفة المراد باللفظ ووجوب العمل به فيما هو موضوع له لغة.أصول السرخسي 137/1 .

(3) العام : هو كلام مستغرق لجميع ما يصلح له . قواطع الأدلة في الأصول198/1 لأبي المظفر منصور بن محمد بن عبد الجبار السمعاني المتوفى سنة 489 هـ– نشر دار الكتب العلمية – بيروت1997 م – الطبعة الأولى – تحقيق: محمد حسن محمد حسن إسماعيل الشافعي.

(4) أصول السرخسي138/1.

والتهاب الدماغ[1]،وهذا مما يرجح كونها من الخبائث التي تضر بالإنسان، والإسلام، حرم الخبائث وكل ما فيه ضرر.

ب- التمساح

يعد التمساح من أخطر حيوانات الماء، حيث يستطيع أن يفتك بالإنسان، وهو من ذوات الناب[2] ومن الحيوانات التي تحتال فى صيدها؛حيث إن الافتراس طبع أصيل فيه، ومع ذلك يحرص الإنسان على صيده رغم هذه المخاطر ليستفيد من جلده، فهل يستطيع أن يستفيد من لحمه إذا كان لحمه حلالاً شرعًا. هذا ما أبينه فيما يلي :

تعريف التمساح ونبذة عن حياته.

هو حيوان برمائي من دواب البحر، وقد يصل طوله خمسة أذرع، ، ويختطف الإنسان والبقرة ويغوص به فى الماء فيأكله[3]. والجمع تماسيح وهو من فصيلة الزواحف فى شكل الضب، كبير الجسم، طويل الذنب، قصير الأرجل، على ظهره ورأسه وذنبه ترس متين كترس السلاحف، مؤلف من فلوس قرنية متصل بعضها ببعض[4]،كما أنه حيوان مائي زاحف استوائي مفترس، من آكلات اللحوم، يتواجد فى المياه الآسيوية، والإفريقية، والأمريكية، وخاصة فى كوبا، وغينيا الجديدة، ونهر النيل.

---

(1)موسوعة الغد 257/1، موسوعة الحيوان 117/1- موقع الموسوعة الحرة ويكيبيدياarwikipedia،org موقع الخط الأخضر www green line،Com،Kw .

(2)الناب :السن خلف الرباعية، وأصل الكلمة: نيب ونيوب وأنياب ،وكلمة ناب تعتبر علماً للسباع من الوحش. لسان العرب 776/1 مادة نيب .

(3) المصباح المنير572/2.

(4) المعجم الوسيط 88/1 .

والتماسيح كسولة بصفة عامة، تقضى معظم النهار مستريحة فى الشمس، أو مستلقية فى الماء، ولكنها تجرى بسرعة مدهشة، وتتغذى صغار التماسيح على الحيوانات الصغيرة كالضفادع والحشرات، وبعد ذلك تتدرج فى غذائها على الأسماك، وفى النهاية على الثدييات والطيور، وينقض التمساح على فريسته الكبيرة ثم يغرقها فى الماء، وتوجد فى بعض المناطق تماسيح آكلة للإنسان، والتماسيح تصاد وتقتل أينما وجدت، وذلك؛ لأن الناس ترهبها، وتكن لها الكراهية، وجلدها له قيمة اقتصادية كبيرة، إذ يستخدم فى صنع أدوات الزينة الجلدية، وقد يؤكل بيضه، ولحم ذيله الأبيض[1].

حكم أكل التمساح:

اختلف الفقهاء فى حكم أكل لحم التمساح

تحرير محل النزاع

لا خلاف بين الفقهاء في حل السمك في الجملة ،ولا خلاف بين من يحل جميع ما في البحر في أن صيده حلال وإنما اختلفوا فيما يعيش في البر وفي الماء[2]ومنه التمساح .

سبب الخلاف

اختلافهم فيما يباح من حيوان البحر؟ فالذي يرى أنه لا يباح إلا السمك، يقول: بعدم جواز أكل التمساح ،والذي يرى إباحة جميع حيوان

---

(1) موسوعة الغد 97/1، موسوعة الحيوان 58/1.

(2) بداية المجتهد266/1.

البحر. يرى جواز أكل التمساح، إضافة إلى أن من غَلب فيه حكم البحرِ قال بالحل ومن غلب فيه حكم البر قال بالحرمة[1].

كما أن التمساح من ذوات الأنياب، ويتقوى بنابه، فهل يدخل في عموم النهي عن كل ذي ناب من السباع أم لا ؟

وكان خلافهم على رأيين:

الرأي الأول :

يحرم أكل لحم التمساح، وإليه ذهب الحنفية، والشافعية في الصحيح عندهم، والصحيح عند الحنابلة، والزيدية و الإمامية والإباضية.[2]

الرأي الثاني :

يحل أكل لحم التمساح ،وإليه ذهب المالكية ووجه عند الشافعية، ورواية عند الحنابلة وبه قال الأوزاعي[3].

الأدلـــة

أدلة الرأي الأول.

استدل أصحاب الرأي الأول الحنفية ومن وافقهم القائلون بحرمة أكل لحم التمساح: بالقرآن الكريم، والسنة النبوية المطهرة .

---

(1) بدائع الصنائع 35/5،بداية المجتهد266/1.

(2) البدائع 35/5، تكملة المجموع 30/9، إعانة الطالبين 352/2، الإنصاف 365/10، الكافي 490/1، الأحكام الشرعية للشيخ على المنتظرى صـ 512–ط أولى 1413هـ، التاج المذهب430/3 ، شرح النيل423/1.

(3) الذخيرة 96/4، الاستذكار 284/5، تكملة المجموع 30/9،المغنى 338/9، الكافي 490/1.

أولاً : القرآن الكريم:

استدلوا بقوله تعالى:﴿وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ﴾(1).

وجه الدلالة:

التمساح من الخبائث ، فيدخل تحت التحريم.(2)

مناقشة هذا الدليل :

التمساح من حيوان البحر لأن توالده وأغلب عيشه وغذاءه بالماء، فيغلب فيه حكم حيوان البحر ،وهو الإباحة ،وقد نص الله تعالى على حل حيوان البحر مطلقاً(3) بقوله تعالى:﴿ أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ ﴾(4)

ثانياً :السنة النبوية المطهرة:

استدلوا بما روي عن أبى ثعلبة الخشني(5)

---

(1) سورة الأعراف من الآية رقم 157.

(2) تفسير القرطبي320/6،زاد المسير427/2- 428.

(3) زاد المسير427/2.

(4) سورة المائدة،من الآية رقم (96)

(5)أبو ثعلبه الخشني : صحابي جليل ،اختلف فى اسمه فقيل :جرثوم بن لاشر ،وقيل: جرثوم بن عمر وقيل: جرثوم بن ناشب، وقيل:لاشر بن حمير، وقال الإمام أحمد بن حنبل: اسمه جرهم بن ناشم ، وهو من أهل بيعة الرضوان ، توفى سنة خمس وسبعين من الهجرة . الكنى والأسماء لابن حنبل 47/1 للإمام أحمد بن حنبل نشر مكتبة دار الأقصى الكويت، تحقيق عبد الله يوسف الجديع الطبعة الأولى سنة 1406هـ ،سير أعلام النبلاء568/2 .

أن النبي ﷺ نهى عن كل ذي ناب من السباع.[1]

وجه الدلالة:

دل الحديث على تحريم ما يفترس بنابه، والتمساح ذو ناب يفترس به؛ فيدخل فى النهي الوارد في الحديث [2].

مناقشة هذا الدليل :

هذا الحديث خاص بالسباع من حيوان البر ،والتمساح مباح لعموم النص في حل حيوان البحر دون تفرقة بين حيوانه ،فإن قلنا باحتمال تحريمه لأنه ذو ناب فيحتمل أيضا أنه مباح للآية [3]،والحديث عام ،والآية نص في المتنازع فيه، فيقدم الخاص على العام هنا ،وهو حل جميع حيوان البحر.

أدلة الرأي الثاني:

استدل أصحاب الرأي الثاني المالكية ومن وافقهم القائلون بجواز أكل التمساح: بالقرآن الكريم.

فاستدلوا بقوله تعالى:﴿ أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَّكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ ﴾ [4]

---

(1) متفق عليه :أخرجه البخاري في صحيحه من حديث أبى ثعلبة 2103/5 كتاب الأطعمة باب تحريم أكل كل ذي ناب من السباع برقم 5210 ، مسلم من حديث أبى ثعلبة1533/3 كتاب الأطعمة باب تحريم أكل كل ذي ناب من السباع وكل ذي مخلب من الطير.

(2) فتح الباري 619/9،تحفة الأحوذي189/1،المغني 338/9.

(3)الكافي في فقه ابن حنبل490/1.

(4) سورة المائدة،من الآية رقم (96)

وجه الدلالة:

التمساح من صيد البحر، فهو من الحلال الذي أحله الله لنا بنص الآية[1].

ويمكن أن نستدل لهم بقوله تعالى: ﴿وَمَا لَكُمْ أَلاَّ تَأْكُلُواْ مِمَّا ذُكِرَ اسْمُ اللّهِ عَلَيْهِ وَقَدْ فَصَّلَ لَكُم مَّا حَرَّمَ عَلَيْكُمْ إِلاَّ مَا اضْطُرِرْتُمْ إِلَيْهِ .. ﴾[2]

وجه الدلالة:

أن الله سبحانه وتعالى لم يفصل لنا تحريم التمساح فهو حلال[3].

الراجح

بعد عرض أدلة الرأيين السابقين يظهر لي- والله أعلم- أن الراجح: هو رأى المذهب الثاني القائل بجواز أكل التمساح للآتي:

1- لقوة أدلتهم فالآية نص في المتنازع فيه.

2- ما شهد به الطب من فوائد موجودة في شحمه ولحمه ؛ حيث يستعمل شحمه بعد خلطه بزيت الورد لعلاج الصداع، والصداع النصفي، وآلام الأذن والأنف إذا قطر فيهما، وإذا دلك به أسفل الظهر خفف آلامه وآلام الكلى، ويؤكل لحمه لتسكين آلام عضته، ولتقوية الباءة[4].

---

(1) تفسير القرطبي6/320 .

(2) الأنعام من الآية رقم (119) .

(3) المحلى 3/143.

(4) موقع www ، Sulayyil،Com مقال عن العلاج بالمشتقات الحيوانيـــة والطيـــور، أ. فهد العحيل.

3- أن لحم التمساح من الممكن أن يحضر بصور عديدة، فلحوم الظَّهْر، والذيل، والجسم تحضر بطرق معينة مثل: معلبات لحوم ذيل التمساح؛ حيث لحمها الأبيض، ويقال عن لحم التمساح: إنه شهى جدًا، فهو عالي البروتين، قليل الدهون والكولسترول على عكس لحوم البقر الحمراء، والذبيحة الواحدة من التمساح تزن حوالي 10-12كجم، ويمثل الجلد حوالي 20٪ من الوزن الحي للتمساح، ويمثل الذيل حوالي 18٪، وحوالي 33٪ من الوزن الصافي للذبيحة، ويمثل الدهن حوالي 12٪، والعظم 26٪ من وزن الذبيحة.

وتمتاز لحوم التمساح بأنها تحتوى على نسبة قليلة من الحديد والمغنسيوم، والصوديوم مقارنة بلحم البقر والدجاج.

كما يشتمل التمساح على نسبة عالية من الدهون الأحادية (غير المشبعة)[1].

فإذ كان للتمساح هذه الفوائد ،فلينعم الإنسان بأكله، والله أعلم .

جـ- السلحفاة

السلحفاة من الحيوانات البرمائية ، وبعضها بحري يصطادها الإنسان من أجل لحمها، أو من أجل حراشفها، يربيها أحيانًا فى بيته؛ لكونها من الحيوانات المسالمة التي لا تؤذى الإنسان ، والذكر من السلاحف الغيلم، والأنثى فى لغة بنى أسد، السلحفاة : بفتح اللام، واحدة السلاحف من دواب الماء وهي الأنثى من الغيالم[2].

---

(1)موسوعة الغد 257/1، موسوعة الحيوان 117/1- موقع الموسوعة الحرة ويكيبدياarwikipedia،org موقع الخط الأخضر www green line، Com، Kw .

(2) لسان العرب 161/9-162.

والسلحفاة: حيوان برمائي معمر، من صف الزواحف، رتبة السلاحف، شعبة الحبليات ،مملكة الحيوان، يحيط بجسمه صندوق عظمى، مغطى بحراشيف قرنية صغيرة، [1].

ويقال لها: الترسة. [2]

والسلاحف: زواحف من ذوات الدم البارد، جسمها محمى بدرقة صلبة، هناك نوعان من السلاحف. الأول برى، وبعضها مائي، والأنواع البحرية تسمى الترسة البحرية، والسلحفاة البرية أو الأرضية يوجد أربعون نوعًا منها، وأصبح كثيرٌ منها نادرًا؛ لأن الإنسان يأكلها، أو لأن النباتات التي تتغذى بها أتت عليها الماشية والدواجن، وتربى فى المنازل كحيوانات أليفة.

وتعيش السلحفاة حوالي 150 عامًا، والسلحفاة حيوان مسالم، أما سلاحف الماء أو السلاحف البحرية مرغوبة لطيب لحمها، وللحاجة إلى حراشفها، وتعيش فى البحار الدافئة على قنفذ البحر، وقنديل البحر، وتعتبر السلاحف من الأغذية البحرية للبشر، حيث يطبخ لحمها وجبات طعام مميزة، وتعتبر شوربة (حساء) السلاحف من أهمها.

والسلاحف عديمة الأسنان، وتصل أنواعها إلى مائتين وخمسين نوعًا فى جميع أنحاء العالم، وللسلاحف على اختلاف أنواعها خصائص مشتركة.

---

(1) المعجم الوسيط 442/1.

(2) الموسوعة الحرة – ويكيبيديا- موقع على الشبكة الدولية للمعلومات الإنترنت http://ar.wikipedia.org/wiki تاريخ 2011/1/12م . مقال بعنوان السلحفاة .

تتنفس برئتين سواء المائية أو الأرضية، لها قلب مؤلف من أذينين وبطين واحد، جلدها مقوي بحراشيف قرنية، تضع بيضها فى مكان جاف ولا تحضنه، يتألف هيكلها من أنسجة عظمية فقط، ومن ألد أعداء السلاحف، الثعلب؛ حيث يقوم بافتراس بيض السلاحف، وصغارها[1].

حكم أكل لحم السلاحف

نظرًا لكثرة أنواع السلاحف، فمنها السام وغير السام، والبري والبحري، ولكونها من حيوان البحر: أقتصر هنا على بيان حكم السلحفاة البحرية ، حيث اختلف الفقهاء فى حكم أكل لحمها.

تحرير محل النزاع

لا خلاف بين الفقهاء في حل السمك في الجملة ،ولا خلاف بين من يُحل جميع ما في البحر في أن صيده حلال، وإنما اختلفوا فيما يعيش في البر وفي الماء[2] ومنه السلاحف.

سبب الخلاف

اختلافهم فيما يباح من حيوان البحر، فالذي يرى أنه لا يباح إلا السمك، يقول: بعدم جواز أكل السلاحف ،والذي يرى إباحة جميع

---

(1) أسماك الزينة والسلاحف المائية د/حسين عبد الحي قاعود صـ77-81 – نشر دار المعارف – القاهرة– الطبعة الثانية– سنة: 2005م، موسوعة الغد 257/1، موسوعة الحيوان 117/1– موقع الموسوعة الحرة ويكيبديا org،arwikipedia موقع الخط الأخضر www green line، Com، Kw مقال تحت عنوان السلاحف بين البقاء والانقراض.

(2) بداية المجتهد 266/1.

حيوان البحر. يرى جواز أكل السلاحف، إضافة إلى أن من غَلب فيها حكم البحر قال بالحل ومن غلب فيها حكم البر قال بالحرمة.[1]

وكان اختلافهم على رأيين:

الرأي الأول:

يجوز أكل السلحفاة بعد تذكيتها، وإليه ذهب المالكية، والحنابلة، والظاهرية، ومتأخروا الشافعية (أتباع بن حجر الهيتمي).[2]

الرأي الثاني:

لا يجوز أكل السلحفاة وإليه ذهب الحنفية، وأصح الوجهين عند الشافعية، والشيعة[3].

الأدلـــــة

أدلة الرأي الأول :

استدل أصحاب الرأي الأول: المالكية ومن وافقهم القائلون بجواز أكل السلاحف: بالقرآن الكريم والسنة النبوية المطهرة .

---

(1) بدائع الصنائع 35/5،بداية المجتهد 266/1.

(2) المدونة 447/2، المغنى 165/3، مسائل الإمام أحمد صـــــ271،كشاف القناع 204/6، المحلى 410/7، نهاية المحتاج 152/8،المجموع 30/9،مغني المحتاج 298/4، المالكية: يجيزون أكل السلحفاة البحرية ولو بدون تذكية، أما البرية فلابد من تذكيتها؛حيث يرون جواز أكل السلحفاة البرية، والحنابلة: يشترطون التذكية للبرية والبحرية، وكذلك ابن حزم؛ حيث يرون أنه يباح أكلها،خلافا للحنفية ومن وافقهم.

(3) البدائع 35/5، الهداية 172/1، المجموع 30/9، وسائل الشيعة في تسهيل مسائل الشريعة 146/24لمحمد بن الحسن الحر العاملي طبعة إيران سنة 1894م ، التاج المذهب 430/3 ، شرح النيل 423/1 .

أولاً القرآن الكريم:

استدلوا بقوله تعالى: ﴿ أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَّكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ ﴾ (1)

وجه الدلالة: .

دلت الآية على حل حيوان البحر دون تفرقة بين حيوانه ،والسلحفاة من حيوان البحر ؛ فيباح أكلها (2).

كما يمكن الاستدلال لهذا الرأي: بقوله تعالى:﴿وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ ﴾ (3) ، مع قوله تعالى: ﴿وَمَا لَكُمْ أَلاَّ تَأْكُلُواْ مِمَّا ذُكِرَ اسْمُ اللّهِ عَلَيْهِ وَقَدْ فَصَّلَ لَكُم مَّا حَرَّمَ عَلَيْكُمْ إِلاَّ مَا اضْطُرِرْتُمْ إِلَيْهِ وَإِنَّ كَثِيرًا لَّيُضِلُّونَ بِأَهْوَائِهِم بِغَيْرِ عِلْمٍ إِنَّ رَبَّكَ هُوَ أَعْلَمُ بِالْمُعْتَدِينَ ﴾ (4)

وجه الدلالة:

أمرنا الله - تعالى- بأكل الحلال الطيب وبين لنا أنه فصل لنا فى شرعه ما حرّمه علينا ، ولم يفصل لنا سبحانه تحريم السلحفاة؛ فهي حلال (5).

ثانياً :السنة النبوية المطهرة:

استدلوا بقوله ﷺ حينما سئل عن ماء البحر فقال:(**هو الطهور ماؤه الحل ميتته**).

---

(1) سورة المائدة،من الآية رقم (96) .

(2) تفسير الطبري 75/7 ، البدائع35/5، المغنى 338/9.

(3) سورة الأعراف من الآية رقم 157.

(4)الأنعام من الآية رقم 119.

(5) المحلى 410/7.

وجه الدلالة:

وصف ميتة البحر بالحل من غير فصل بين السمك وغيره، فإذا كانت ميتته حلالاً فمن باب أولى أن تكون ذكيته أولى فيجوز أكل السلحفاة؛ لأنها من صيد البحر المذكى(1).

أدلة الرأي الثاني:

استدل أصحاب الرأي الثاني الحنفية ومن وافقهم القائلون بعدم جواز أكل السلحفاة: بالقرآن الكريم:

فاستدلوا بقوله تعالى:﴿وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَآئِثَ﴾(2).

وجه الدلالة:

دلت الآية: على تحريم الخبائث، والسلحفاة من الخبائث؛ فتدخل في عموم النهي(3).

مناقشة هذا الدليل

يمكن مناقشة هذا الدليل بأن الله سبحانه وتعالى أحل لنا حيوان البحر مطلقا، دون تفرقة بين حيوانه، والسلاحف توالدها وأكثر عيشها بالماء، فهي من جملة حيوان البحر؛ فتدخل في جملة ما أباحه الله تعالى لعباده.(4)

---

(1) فتح الباري 616/9، عون المعبود 226/10، البدائع 35/5 .

(2) سورة الأعراف من الآية رقم 157.

(3) تفسير القرطبي 320/6، زاد المسير 427/2-428، البدائع 35/5، الهداية 172/1، حواشي الشرواني 378/9.

(4) تفسير القرطبي 318/6، بداية المجتهد 266/1.

الراجح

بعد عرض الرأيين السابقين وأدلتهما ،فإنه يظهر لى - والله أعلم – أن السلحفاة البحرية مما يباح أكله، ما لم يثبت ضرر فى تناولها، ومما يؤيد ذلك ما يشتمل عليه لحم السلحفاة من فوائد: .

فالسلحفاة: يؤكل بيضها ولحمها مقو لأسفل الظهر، ومنشط للباءة، ويستعمل لحمها المجفف المشوي لإيقاف الدورة الشهرية، ويستعمل المرهم المعمول منها بعد حرقها، وخلطها بالسمن البقري فى علاج السرطان المتقرح، ومع بياض البيض لتشققات المعدة، ويفيد رمادها مع العسل، وقليل من الفلفل الأسود لعلاج الربو، والسل الرئوي، ويستعمل معجون الظهر العظمى (النخاع) للسلحفاة تدليكاً للبواسير.

وإذا استعملت الوصفة السابقة داخليًا مع العسل، فإنها تشفى جروح القصبة والشعب الهوائية، وإذا استعملت تحميلاً أفادت فى علاج إفرازات المهبل، ويستعمل بيضها لتسكين السعال لدى الأطفال، ويستعمل دم النوع البرى منها مع الأنفحة لعلاج نهش الهوام.(1)

وعلى هذا تكون السلحفاة البحرية مما يباح أكله- والله أعلم-

المطلب الثاني

تذكية صيد البحر

شرعت الذكاة في حيوان البر لتمييز حلال اللحم من حرامه، فإن الحرمة فى الحيوان المأكول لمكان الدم المسفوح ولا يزول إلا بالذبح أو

(1) مقال عن العلاج بالمشتقات الحيوانية والطيور.أ/ فهد العحيل موقع .www Sulayyil Com

النحر ولا يطيب إلا بخروج الدم، فالحيوان إذا لم يذبح بالطريقة الشرعية يكون الدم قائماً فيه وهو أول شئ يسارع إلى إفساده فإذا خرج الدم فاللحم يسارع إلى التجفف.فالأصل في الحيوان البري المأكول أنه لا يباح بغير ذكاة(1) شرعية ،إلا إذا كان مما يحل أكله بالصيد، فإن لم يذك

(1) الذكاة: لغة: تمام الشئ ،وهي الذبح ،وسمي الذبح ذكاة ؛لأنه تمام الزهوق ، يقال ذكى الحيوان تذكية أي ذبحه لسان العرب288/14 م ذكا، المغرب306/1 م ذكا، المطلع183/1،تحرير ألفاظ التنبيه163/1.

وشرعاً:عرفها الحنفية بأنها: قطع الحلقوم و المرئ والودجين. فالحلقوم مجرى الهواء و المرئ مجرى الطعام والودجين يجري فيهما الدم إلى الدماغ: فيشترط أبو حنيفة ﷺلتمام الذكاة قطع الودجين أو أحداهما. بدائع الصنائع 41/5 ، تبيين الحقائق شرح كنز الدقائق للزيلعي 286/5.

وعرفها المالكية بأنها: قطع مميز مسلم أو كتابي جميع الحلقوم وجميع الودجين بمحدد بلا رفع للآلة قبل التمام بنية وكذلك طعن مميز كتابي بلبه أي صدر ما ينحر وكذلك عقر غير مقدور عليه.بلغة السالك 157/5 - 158 .،وعرفها الشافعية بأنها: قطع مرئ وحلقوم المقدور عليه وجرح غيره في أي محل. نهاية المحتاج إلى شرح المنهاج 211/8، حاشيتا قليوبي وعميرة 240/4-241 ، الغرر البهية في شر البهجة الوردية 152/5لزكريا الأنصاري نشر المطبعة الميمنية.، وعرفها الحنابلة بأنها: ذبح أو عقر ممتنع لأنه تعالى حرم الميتة وذبح نحو كلب وسبع لا يسمى ذكاة .كشاف القناع 303/6، مطالب أولي النهى 328/6 .

وبالنظر في التعريفات السابقة فإن تعريف الحنفية لم يشتمل على اشتراط النية وبذلك يكون غير جامع لأفراد المعرف ولم يمنع دخول السمك والجراد، وكذلك ما لا يباح أكله كالكلب والخنزير ولم يمنع ذبيحة المجوس.

وأما تعريف المالكية: فقد تضمن شرطاً زائداً عن المقصود وهو عدم رفع الآلة أثناء الذبح ولم يمنع دخول ما يحرم أكله كالكلب والخنزير وما لا يشترط في أكله ذكاة كالسمك والجراد، كما أن تعريف الشافعية لم يرد فيه اشتراط النية وما تكون فيه=

كان ميتة لا يحل أكله ،فإذا كان يلزم تذكية حيوان البحر كحيوان البر فإن هذا سيقلل حجم الثروة السمكية كثيراً ،ولهذ رأيت أنه من المناسب هنا أن أتحدث عن الذكاة ضمن بيان حجم الثروة السمكية ،خاصة وأن هناك كائنات بحرية تخرج إلى البر وتشترك حياتها بين البر والبحر وحكم ذكاتها محل خلاف بين الفقهاء ،الأمر الذي يؤثر على حجم الثروة السمكية أو الحجم المستفاد به من الكائنات المائية ، **وسأبين ذلك في هذا المطلب من خلال الفرعين التاليين :**

الفرع الأول: ذكاة السمك وسائر حيوان البحر الذي يعيش في الماء خاصة.

الفرع الثاني: ذكاة حيوان البحر الذي يعيش في البر والبحر.

الفرع الأول

ذكاة السمك وسائر حيوان البحر الذي يعيش في الماء خاصة.

اتفق الفقهاء على حل السمك بغير ذكاة،فيحل أكله والانتفاع به بغير تذكية ،فموته ذكاته ،فلو وجد ميتاً حل أكله ،ولو وجد حياً حل أكله بغير ذكاة ،لكن يستحب ذبح السمك الكبير الذي لا يموت في الحال ،ويكره ذبح السمك الصغير الذي يموت في الحال؛لأنه تعذيب له بلا

=الذكاة، وبالنظر في تعريف الحنابلة فأنه لا يشتمل على ذبح المجوسي والوثني وكذلك لم يشتمل على نية الذبح وبهذا يكون غير جامع.

فالتعريفات كلها متقاربة وكلها واردة بخصوص حيوان البر، لعدم اشتراط التذكية لحل حيوان البحر، ويمكن وضع تصور للذكاة من خلال تعريفات الفقهاء بأنها عبارة عن : قيام مسلم أو كتابي بذبح أو نحر مقدور عليه مباح أكله يعيش في البر لا جراد ونحوه، كالسمك) بقطع الحلقوم والمرئ والودجين،أو عقر ممتنع مع النية بآلة ليست سناً أو ظفراً .

حاجة ،كذلك يلحق به غيره من حيوان البحر الذي يعيش في الماء خاصة مما نعده من غير السمك[1]

واستدلوا على اتفاقهم بالسنة النبوية المطهرة والقياس .

أولاً:السنة النبوية المطهرة:

استدلوا بما يلي :

1- ما روي عن أبي هريرة أن رسول الله - ﷺ- قال عن ماء البحر: **"هو الطهور ماؤه الحل ميتته "**

2 - ما روي عن عبد الله بن عمر رضي الله عنه أن رسول الله ﷺ قال : **". أحلت لنا ميتتان الحوت والجراد."**

وجه الدلالة:

دل الحديثان على إباحة ميتة حيوان البحر من سمك وغيره دون تفرقة بين حيوانه ،فإذا كانت ميتة البحر حلالا بغير ذكاة، فهذا يدل على عدم اشتراط التذكية لحل السمك وغيره من حيوان البحر .[2]

---

(1) المبسوط230/11 ، بداية المبتدي 219/1 ، الدر المختار 307/6، المنتقى شرح الموطأ3/ 129، تكملة المجموع للسبكي340/9 ،إعانة الطالبين 252/2،المغني 338/9 حيث جاء فيه: (.. فأما ما لا يعيش إلا في الماء كالسمك وشبهه فإنه يباح بغير ذكاة لا نعلم في هذا خلافا) ،الروض المربع 354/3، شرح العمدة 134/1حيث جاء فيه:" أما لا يعيش إلا في الماء فهو كالسمك وما يعيش في البر لا يباح إلا بالتذكية " ،المحلى 6/6 ،شرائع الإسلام163/3، البحر الزخار303/5 - 304 ، شرح النيل 498/4 .

(2) تحفة الأحوذي 189/1، نيل الأوطار17/1- 25/9 .

1- ماروي عن شريح [1] رضي الله عنه أن رسول الله ﷺ قال:(كل شيء في البحر مذبوح) [2]

وجه الدلالة :

دل الأثر على أن ما في البحر مذبوح لا يحتاج إلى ذكاة . [3]

ثالثا القياس :

أن حيوان البحر الذي يعيش في الماء خاصة مما لا يعد سمكا عرفاً ، يباح بغير ذكاة كالسمك . [4]

الفرع الثاني

حكم الذكاة للحيوان الذي يعيش في البر والبحر

هناك بعض الحيوانات البحرية التي تعرف بالبرمائيات يباح أكلها على الراجح من أقوال الفقهاء كما ذكرت سالفاً ، وحكم تذكيتها محل خلاف بين الفقهاء .

---

(1)هو الصحابي الجليل شريح بن أبي شريح الحجازي ،روى عنه أبو الزبير المكي وعمرو بن دينار: أنه أدرك النبي ﷺ وهو يقول" كل شيء في البحر مذبوح" . الإصابة146/2 .

(2) صحيح البخاري 2092/5 كتاب الذبائح والصيد ،باب قول الله تعالى﴿ أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ ﴾ قال ابن حجر: وصله المصنف"البخاري" في التاريخ، وابن منده في المعرفة من رواية ابن جريج عن عمرو بن دينار وأبي الزبير أنهما سمعا شريحا صاحب النبي صلى الله عليه وسلم يقول: " كل شيء في البحر مذبوح" فتح الباري 616/9 ، التاريخ الكبير للبخاري 228/4 .

(3) فتح الباري616/9 .

(4) المنتقى 129/3، القوانين الفقهية لابن جزي121/1 ،المغني 314/9.

تحرير محل النزاع

اتفق الفقهاء على حل السمك ونحوه مما يعيش في الماء خاصة بغير ذكاة ،واختلفوا فيما

يعيش في البر والبحر (البرمائيات) [1]

سبب الخلاف

يرجع إلى أن بعض الفقهاء غلب في هذه الحيوانات حكم البر، وغلب آخرون حكم البحر واعتبر آخرون حيث يكون عيشها ومتصرفها منهما غالبا ، فمن غلب فيها حكم البر:اشترط الذكاة ، ومن غلب فيها حكم البحر لم يشترط الذكاة [2]

الرأي الأول: للإمام مالك - رحمه الله – قال :لا تشترط الذكاة لما يعيش في البر والبحر. [3]

---

(1) المبسوط230/11 ، بداية المبتدي 219/1 ، الدر المختار 307/6، المنتقى شرح الموطأ3/ 129، تكملة المجموع للسبكي340/9 ،إعانة الطالبين 252/2،المغني 338/9 حيث جاء فيه: (.. فأما ما لا يعيش إلا في الماء كالسمك وشبهه فإنه يباح بغير ذكاة لا نعلم في هذا خلافا) ،الروض المربع 354/3، ،شرح العمدة 134/1حيث جاء فيه:"أما لا يعيش إلا في الماء فهو كالسمك وما يعيش في البر لا يباح إلا بالتذكية"، المحلى 6/6 ،شرائع الإسلام163/3، البحر الزخار303/5 – 304 ، شرح النيل 498/4 .

(2) بداية المجتهد 321/1 .

(3) المدونة 417/1،الكافي في فقه أهل المدينة صـ187،المنتقى 129/3، مواهب الجليل88/8 ،بلغة السالك 301/1

الرأي الثاني : للشافعية وإليه ذهب ابن القاسم[1] من المالكية قالوا :إن كان مأواه الماء غالباً فإنه يؤكل بغير ذكاة، وإن كان يرعى في البر فلا يؤكل بغير ذكاة وإن كان عيشه في الماء[2] .

الرأي الثالث :للحنابلة[3] وإليه ذهب إبراهيم ابن دينار[4] من المالكية[5]

---

(1) ابن القاسم: عبد الرحمن بن القاسم بن خالد بن جنادة، روى عن مالك والليث وعبد العزيز بن الماجشون ومسلم بن خالد الزنجي وغيرهم، روى عنه أصبغ وسحنون ويحيى بن يحيى الأندلسي وغيرهم وخرج عنه البخاري في صحيحه صحب مالكا عشرين سنة ،توفي بمصر سنة 128هـ ،الديباج المذهب 146/1 .

(2) تكملة المجموع 29/9،الحاوي الكبير62/15-63 ،لأبي الحسن علي بن محمد بن حبيب الماوردي البصري – نشر دار الكتب العلمية – بيروت –الطبعة الأولى سنة1414هـ- تحقيق علي محمد معوض ،وعادل عبد الموجود.

(3) هذا المذهب عند الحنابلة وعليه جماهير الأصحاب، وعندهم في السرطان والسلحفاة روايتان ، والمذهب: اشتراط الذكاة فيهما، المبدع 214/9،الإنصاف384/10،شرح العمدة 134/1 حيث جاء فيه: " ما لا يعيش إلا في الماء فهو كالسمك وما يعيش في البر لا يباح إلا بالتذكية وهو ظاهر المذهب" ،كشاف القناع204/6، الروض المربع354/3.

(4) إبراهيم بن دينار الجهيني ،روي عن ابن أبي ذئب وموسى بن عقبة ويزيد بن أبي عبيد وغيرهم، وصحب مالكا وابن هرمز، روى عنه ابن وهب وأبو مصعب الزهري ومحمد بن مسلمة وغيرهم وكان مفتي أهل المدينة مع مالك وعبد العزيز وبعدهما، وكان فقيها فاضلا له بالعلم رواية وعناية، توفي سنة 182هـ .الديباج المذهب ص227، تقريب التهذيب 140/2لأحمد بن علي بن حجر أبي الفضل العسقلاني الشافعي المتوفى سنة 852 دار الرشد ،سوريا،سنة 1406هـ، الطبعة الأولى ،تحقيق: محمد عوامة.

(5) المنتقى 1129/3، التمهيد لابن عبد البر 223/16.

قالوا : تشترط الذكاة للحيوان الذي يعيش في البر والبحر[1]

الأدلـــــة

أدلة الرأي الأول :

استدل الإمام مالك – رحمه الله – على القول بعدم اشتراط الذكاة لحل الحيوان الذي يعيش في البر والبحر بالسنة النبوية المطهرة والأثر والمعقول .

أولا السنة النبوية المطهرة :

1- ما روي عن أبي هريرة ﷺ أن رسول الله - ﷺ - قال عن ماء البحر:" **هو الطهور ماؤه الحل ميتته**

وجه الدلالة :

دل الحديث على إباحة ميتة حيوان البحر دون تفرقة بين ما عاش في البحر فقط أو عاش في البحر وفي غيره[2]، ومعلوم أنه يموت بغير ذبح .

ثانياً الأثر:

2- ماروي عن شريح ﷺ قال: (**كل شيء في البحر مذبوح**)[3]

وجه الدلالة :

دل الأثر على أن ما في البحر مذبوح لا يحتاج إلى ذكاة سواء كان عيشه فيه دائما أو مؤقتا .

---

(1) في حكم ذكاة السرطان روايتان عند الحنابلة أصحهما : أنه لا يباح بغير ذكاة. المبدع214/9 .

(2) تحفة الأحوذي 189/1، نيل الأوطار17/1.

(3) سبق تخريجه ص:75 .

مناقشة الدليلين السابقين:

أن الأخبار محمولة على ما يعيش في البحر خاصة كالسمك وشبهه ؛لأنه لا يتمكن من تذكيته ؛لأنه لا يذبح إلا بعد إخراجه من الماء وإذا خرج مات[1]

ثالثا المعقول :

أنه من حيوان البحر فأبيح بغير ذكاة كالحوت[2].

مناقشة هذا الاستدلال :

أنه حيوان يعيش في البر أيضا ،وله نفس سائلة ،فلا يباح بغير ذكاة كالطير[3]

أدلة الرأي الثاني

استدل الشافعية ومن معهم القائلون: إن كان مأواه الماء فإنه يؤكل بغير ذكاة وإن كان يرعى في البر فلا يؤكل بغير ذكاة ،استدلوا بالمعقول فقالوا : إن الذكاة تشترط اعتبارا بحال الحيوان، فإن كان مأواه البر اشترطت الذكاة اعتباراً بحال البر،وإن كان مأواه البحر حل بغير ذكاة اعتبارا بحال حيوان البحر فإن كان مأواه البر والبحر فإنه يراعى أغلب حاليه.[4]

---

(1) المغني 338/9.

(2) المنتقى 129/3، القوانين الفقهية لابن جزي 121/1 ،المغني 314/9.

(3) المغني 314/9 .

(4) الحاوي الكبير 62/15-63، المجموع 29/9.

أدلة الرأي الثالث

استدل أصحاب الرأي الثالث الحنابلة ومن معهم القائلون باشتراط الذكاة لما يعيش في البر والبحر بالقرآن الكريم والمعقول .

أولا القرآن الكريم .

استدلوا بعموم قول الله تعالى : ﴿ حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللّهِ بِهِ والمنخنقة الموقوذة وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلاَّ مَا ذَكَّيْتُمْ ... ﴾(1)

وجه الدلالة :

دلت الآية على تحريم الميتة مطلقا ،ومنها : الحيوان الذي يعيش في البر والبحر(2)

ثانيا المعقول

استدلوا بالمعقول من وجوه فقالوا :

1- إنه حيوان يعيش في البر والبحر ،وله نفس سائلة(دم) ، فلا يباح بغير ذكاة كالطير(3)

2- إن الحيوان الذي يعيش في البحر فقط لا يذكى ؛لعدم القدرة على تذكيته ؛لأنه يموت بإخراجه من الماء ،وأما الحيوان الذي يعيش في البر والبحر : يبقى حيا بعد خروجه من الماء ، فلابد من تذكيته(4)

---

(1) سورة المائدة من الآية رقم 3.

(2) تفسير القرطبي 51/6، الكافي في فقه ابن حنبل 16/1 .

(3) المغني 314/9 ، المنتقى 1129/3 ، التمهيد لابن عبد البر 223/16 .

(4) المغني 314/9 .

الراجح

الذي يظهر لي رجحانه - والله أعلم - هو الرأي الثالث القائل باشتراط الذكاة في الحيوان الذي يعيش في البر والبحر ؛ لأنه اجتمع فيه مبيح وهو : إباحة حيوان البحر، وحاظر وهو: تحريم الميتة فغلّب التحريم احتياطا .

المبحث الثالث

الأهمية الغذائية والدوائية للمأكولات البحرية من الأسماك وغيرها

توجد في بعض المأكولات البحرية من الأسماك والرخويات والقشريات والأصداف وغيرها عناصر ذات أهمية كبيرة للإنسان من الناحية الغذائية والدوائية ، منها :

2- **الزيوت السمكية** :تحتوي الزيوت السمكية على فوائد عظيمة سواء للأصحاء أو للمرضى، وأفضل نوع من الدهون البحرية اسمه أوميجا 3 (هذا النوع من الدهون يتميز كيميائياً بأنه متعدد اللاتشبع، وهذا يعني أنه يفتقر لعدد كبير من ذرات الكربون ويغير من خصائصه وتأثيراته داخل الجسم بشكل يؤدي في النهاية للصحة)، فيفيد القلب والمفاصل والشرايين والمخ وغيرها من الأعضاء كما تفيد في علاج مضاعفات مرض السكري.

3- **بروتين السمك** : يعتبر من أفضل البروتينات ؛لاحتوائه على مختلف الأحماض الأمينية الأساسية التي يحتاج إليها الجسم ،والتي قد لا تتوافر في معظم الحيوانات البرية المأكولة بشكل كاف كالمأكولات البحرية ، وأيضا يحتوي السمك على نسبة مرتفعة من الفسفور وهذا عنصر أساسي لسلامة الفكر والتركيز، كما إنه يحتوي على عدد من الألياف الضامة مما يجعله سهل الهضم .

4- **الفيتامينات**: تحتوي الأسماك وغيرها من الكائنات البحرية على فيتامينات هامة جدا أهمها :

- فيتامين ب المركب إذ تعتبر الأسماك والمأكولات البحرية عموماً من أغنى المصادر الغذائية بهذا الفيتامين الذي يشتمل على عدة فيتامينات لا نستطيع أن نحيا بدونها؛لأن مجموعة هذا الفيتامين تساهم في توليد الطاقة التي نحصل عليها من الغذاء.
- بيريدوكسين وهو فيتامين يستخدم في تمثيل الأحماض الأمينية الناتجة عن البروتينات التي نأكلها.
- نياسين وهو فيتامين ضروري لحصول الخلايا على الطاقة من المواد الكربوهيدراتية.
- فيتامين ب 12 وهو ضروري لسلامة خلايا الدم الحمراء.
- فيتامين أ ضروري لسلامة الرؤية والوقاية من العشى الليلي كما أنه يساعد على تقوية الشعر ومقاومة سقوطه.
- فيتامين د ضروري للحفاظ على سلامة العظام والأسنان لأنه يقوم بدور رئيسي في تمثيل الكالسيوم وترسيبه بالعظام كما نحصل على هذا الفيتامين بصورة تلقائية من خلال التعرض لأشعة الشمس.

4- المعادن :تحتوي المأكولات البحرية على العديد من العناصر المعدنية الهامة للإنسان ،منها:

- الحديد : ويتوافر بقدر جيد في المحار والسردين والماكريل ..الخ.
- الفسفور: ويتوافر في كل المأكولات البحرية.
- الكالسيوم: يتوافر في المأكولات البحرية باستثناء الأسماك الصغيرة اللينة مثل السالمون أو السردين المعلب.

- الفلورين واليود والسيلينيوم :هذه المعادن النادرة تتوافر في مختلف أنواع المحار.

وتتلخص المزايا والفوائد الغذائية للأسماك والمأكولات البحرية عموما في النقاط التالية:

- **منخفضة السعرات الحرارية** : فالأسماك والمأكولات البحرية: من الأغذية التي يمكن تناولها بحرية دون زيادة في الوزن تؤدي للسمنة.
- **منخفضة الدهون عموماً** : حيث تحتوي أغلب نوعيات الأسماك على أقل من 5٪ دهون أما القواقع والمحار على نسبة 2٪ .
- **منخفضة في نسبة الدهون المشبعة** :فدهون الأسماك غنية بالأحماض الدهنية متعددة اللاتشبع بينما تنخفض بها إلى حد كبير نسبة الأحماض الدهنية المشبعة.
- **مصدر غني للأحماض الدهنية من فصيلة أوميجا : 3** :وهذا النوع من الأحماض الدهنية عالية اللاتشبع والتي توفر الحماية ضد أمراض القلب (الذبحة الصدرية والأزمات القلبية) وبعض المشاكل الصحية الأخرى وهذا النوع من الدهون لا يوجد بهذا التركيب الكيمائي المميز إلا في الأسماك والمأكولات البحرية.
- **منخفضة في نسبة الكوليسترول**: فمعظم أنواع الأسماك المعروفة تحتوي على قدر بسيط جداً من الكوليسترول يبلغ المتوسط حوالي 100 ميللجرام لكل 3.5 أوقية ، عدا الجمبري والصبيط (الجبار) والإخطبوط (قنديل البحر)إذ تحتوي على قدر مرتفع نسبياً من الكوليسترول.

- **منخفضة في نسبة الصوديوم:** فالأسماك الطازجة غير المعلبة أو المملحة تحتوي على نسبة بسيطة من الصوديوم أما القواقع والمحار وغير ذلك فتحتوي على نسبة أكبر من الصوديوم لكنها لا تزال غير مضرة بالصحة.

- **مرتفعة في نسبة البروتين :** تحتوي الحيوانات البحرية عموماً على قدر وفير من البروتينات الكاملة التي تمد الجسم بمختلف أنواع الأحماض الأمينية.

- **مرتفعة في نسبة فيتامين ب المركب:** تعتبر المأكولات البحرية مصدراً غنياً لفيتامين ب وخاصة النياسين والبيريدوكسين وفيتامين ب 12 كما تحتوي على قدر متوسط من الريبوفلانفين والفولاسين وحمض البانتوثينيك وهذه جميعها من الفيتامينات الأساسية التي لا غنى للجسم عنها.

- **مصدر جيد للمعادن والمعادن النادرة :** حيث تحتوي أغلب القواقع والأسماك ذات اللحم الغامض على وجه الخصوص على نسبة مرتفعة من الحديد وتعد مصدراً جيداً للفسفور والمنجنيز والكالسيوم.

كما توجد فوائد علاجية أخرى في العديد من الكائنات البحرية .

ويؤكد ذلك أن المجتمعات التي يعتاد أفرادها تناول الأسماك والمأكولات البحرية بوفرة وبصفة منتظمة تقل فيها نسبة الإصابة ببعض الأمراض المزمنة كالروماتيزم المفصلي ومرض السكر، والربو ومرض الصدفية، وتصلب الشرايين، والذبحة الصدرية، و وأقل تعرضا لبعض أنواع السرطانات وغير ذلك، مما تم التوصل إليه في عدد من الدراسات والأبحاث.

فمن أحدث ما تم اكتشافه من الفوائد العلاجية للأسماك وفقا للأبحاث:أن الأسماك السامة يمكن صناعة عقاقير لعلاج بعض الأورام السرطانية من سمومها ،*حيث توصل باحثون في المعهد القومي لعلوم البحار والمصايد بالإسكندرية* إلي إنتاج عقار جديد يعالج الأمراض السرطانية مستخلص من أسماك «القراض والعقرب والسمكة الصخرية» السامة والمنتشرة في المسطحات المائية المصرية، (1)

ومن بين ما تم اكتشافه في هذا المجال أيضاً أن تناول المرأة الحامل للأسماك يؤثر إيجابياً على النمو العقلي للجنين ، وقد يؤدي إهمال المرأة لتناول السمك طوال فترة الحمل إلى تأخر نمو الجنين والإنجاب المبكر مما يجعل الطفل الوليد أكثر عرضة للمرض .

كما أن من بين ماتم اكتشافه : مسكنا فاعلا لآلام السرطان ،وذلك عن طريق مادة كيميائية جرى استخراجها من سم بعض القواقع المفترسة ،وهذه المادة يطلق عليها اسم "*زيكوناتايد*" ويجري حقن المريض بهذه المادة عن طريق قسطرة داخل السائل الشوكي ،وهذه المادة تساهم في تخفيف آلام مريض السرطان الشديدة ،وذلك دونما أي تأثير مخدر ،ودون أي أعراض جانبية أيا كان سن المريض ،أو الكمية التي يتعاطاها .

هذا فضلا عن عشرات الأمراض الأخرى التي يساهم السمك في علاجها إضافة إلى ما ذكرت ،ومنها تقوية الكلى وتسكين آلام القصبة الهوائية وعلاج السل الرئوي وضعف الكبد ..الخ .

---

(1) الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية بمصر على شبكة المعلومات الدولية الإنترنتwww.GAFRD.org information.GAFRD@gmail.com ، نشرة بعنوان: القراض يعالج السرطان . نشرت في 2 أغسطس 2010 م تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/2م .

كما أوضحت دراسة حديثة ***بكلية طب قصر العيني بالقاهرة*** أن تناول السمك كجزء من الغذاء الصحي المتوازن يساعد على تقليل الإصابة بالربو وحالات السعال المزمن والأزمة القلبية وضيق التنفس وأضاف الدكتور الديواني أن الآثار الوقائية المحتملة للسمك على الصحة ترجع إلى غنى زيوته بالأحماض الدهنية (أوميجا 3) التي تتمتع بخصائص مضادة للالتهاب، كما أكدت مجلة الصدرية المتخصصة الصادرة عن جمعية الصدرية البريطانية صحة ما توصل إليه العلماء بأهمية تناول الأطفال للأسماك.(1)

ومن الاكتشافات التي ظهرت في هذا الصدد أن الأسماك تقلل من الإصابة بالزهايمر والتهابات الدماغ هذا المرض الذي يخرب المخ ويحدث خللا في مراكزه في المراحل المتقدمة من العمر ؛حيث توصلت ***الباحثة جيزيل ليم من جامعة كاليفورنيا في لوس أنجلوس الأمريكية*** إلى هذه النتيجة على عدد من التجارب أجرتها على مجموعة من الفئران ،كما لوحظ أيضا انخفاض نسبة الإصابة بهذا المرض في المجتمعات التي يتناول أفرادها الأسماك بكثرة خاصة الأسماك البيضاء ،وترجع هذه النتيجة لاحتواء هذه الأسماك على **DHA** وهو أحد أشكال أحماض أوميجا 3 الدسمة الذي يؤثر على مراكز المخ ، ويتوفر بكثرة في سمك الماء البارد كالسلمون ، السردين ، الرنجة ، الإسقمري.(2)

---

(1) الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية information.GAFRD@gmail.com www.GAFRD.org مقال للدكتورخليل مصطفى الديواني أستاذ طب الأطفال بكلية طب قصر العيني بالقاهرة. بعنوان: الأسماك لمقاومة الربو والسعال عند الأطفال . تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/24م

(2)الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية information.GAFRD@gmail.com www.GAFRD.org مقال بعنوان:زيت السمك مفيد لمرضى الزهايمر ،تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/20م.

كما أوضحت دراسة أخرى ***لبعض الباحثين من جامعة ولاية لويزيانا الأمريكية***، تبين أن حمض دوكوساهكسانويك، وهو من ضمن مجموعة أحماض «أوميجا - 3»، المتوفرة في شحوم أسماك المناطق الباردة في البحار كسمك الماكريل والسردين والسلمون، يعمل على تقليل نسبة تكون البروتينات وتراكمها في الدماغ التي تسبب مرض الزهايمر، كما أنهم تعرفوا على دور مادةDHA في صنع لبنات مهمة في بناء خلايا الدماغ تدعى «نيوروبروتكتين دي - 1»، أو المادة الحامية لخلايا الدماغ العصبية من نوع «دي - 1»، وهي مادة طبيعية تعمل على محافظة خلايا الدماغ على بنيتها السليمة واستمرارها في ذلك، التي توصف باللبنة الذهبية، على حد قول ***الدكتور نيكولس بازان، مدير مركز علوم الأعصاب في نيو أورلينز التابع لجامعة ولاية لويزيانا***، الذي أضاف أن ما يخبرنا به هذا البحث، هو أهمية الوجبات الغذائية في حماية الدماغ، ويعلق ***الدكتور جريج كولي، من مركز أبحاث الزهايمر في جامعة كاليفورنيا***، أن الدراسة تعطي دليلاً قوياً على الأدوار العديدة لمادة نيوروبروتكتين «دي - 1» في حماية الدماغ.

ويضيف ***الدكتورجريج كولي*** قائلا: بما أن مادة «DHA» ثبتت فائدتها في الوقاية من أمراض شرايين القلب، فإن على أفراد أسرة مريض الزهايمر أن يحرصوا على تقديم هذه المادة لمن يحبون عبر توفير الغذاء المحتوي عليها في وجباتهم، خاصة أن النصيحة الطبية تحدد ما بين 200 و300 ملجم كحد يومي.[1]

---

(1) الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية information.GAFRD@gmail.com www.GAFRD.org مقال بعنوان: زيت السمك لحماية الدماغ البشري. نشر بتاريخ30 يوليو 2009م، تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/25م.

ومن أهم الكائنات البحرية التي لها فوائد علاجية :

- **سمك التونة** : وهو ترياق [1] ضد لدغ الثعابين وعضة الكلب، وطارد جيد للبلغم...الخ ،كما. كشفت أحدث الدراسات العلمية الفرنسية أن سمك التونة يمكن تناوله كبديل للسردين، حيث يحتوي على نسبة دهون تتراوح ما بين 7٪ إلي 8٪ أي أقل من سمك السردين الذي يحتوي على 12٪'وأشارت الدراسة أن سمك التونة مفيد للعين والأعصاب لاحتوائه على (أوميجا3) [2]؛

- **البطارخ** : وتفيد في طرد البلغم والغازات إذا ماتم تناولها مع الملح والزنجبيل ،إلى جانب أنها تزيد من القوة الجنسية والفحولة لدى الرجال.

- **القبقب** : وهو نوع من سرطان البحر ،وهو متفق على نجاحه في علاج مرض الجدري والسعال الديكي.

- **الخبار** :وهو من الأسماك المتعددة الأهمية العلاجية ،وتستخدم عظامه علاجاً لعدد من الأمراض خاصة الأمراض الروماتيزمية ،وعلاج الزكام والجروح والتقرحات ،وذلك بطحنه وخلطه مع السمن أو الزيت ويضاف إليه بذور الرشاد (توجد عند العطارين) ،وقليل من الفلفل الأسود ؛ ويتناول المريض هذا الخليط في الصباح لعدة أيام متتالية.

---

(1) الترياق : دواء يعالج به من السموم وقد يجعل فيه من لحوم الحيات .لسان العرب 136/10 م ترق ، مطالب أولي النهى 318/6.

(2)الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية information.GAFRD@gmail.com www.GAFRD.org مقال بعنوان: سمك التونة مفيد للعين والأعصاب نشر بتاريخ4 يناير 2011م تاريخ الدخول 2011/1/24م

- **الحوت** : ويستخدم زيت الحوت الكبير علاجاً لأمراض الجسم المختلفة ،يدهن به الجسم ويشرب بكميات قليلة ،وزيت الحوت يحتوي على كمية كبيرة من فيتامين أ ،ويستعمل زيت كبد الحوت لعلاج ضعف الرؤية والعشى الليلي ،وفي المنطقة الوسطى ملينا للأعصاب وضعف الأطفال العام ،وعلاجا لمرض الكساح ؛لأنه يحتوي على فيتامين د ،ويفيد في حالات التهاب الجلد والأغشية المخاطية ونقص نمو الأنسجة والعضلات لدى الأطفال.

- **البصر** : وهو قوقعة تلتصق بالشعب ،يستخرج الحيوان الذي يعيش فيها ويسلق ويشرب مرقه ويؤكل لحمه طريا أو مجففا ،ومرق البصر له مفعول مسهل للبطن ومريح للمعدة ومقو للنظر ،ويشتهر البصر في البحر الأحمر بأنه علاج ناجح للبواسير.

- **الدلفين** : ويصاد الدلفين صدفة ، أو يعثر عليه جانحاً ،ويطبخ ويجمع زيته ويعبأ في قوارير تحفظ لعلاج أمراض العظام وداء السل ، حيث يدهن الجسم أو مكان الألم به ويسقى منه مريض السل ،ويفيد زيت الدلفين أيضاً في علاج ألم المفاصل .

- **الجمبري** : يستعمل الجمبري مغذياً ومقوياً للباءة .

- **الرعاش** : ويستخدم لحم الرعاش لإيقاف النزيف ولعلاج السل الرئوي ،والمقلي منه في زيت الزيتون ينفع في علاج التهاب المفاصل ووجع أسفل الظهر والنقرس .

- **السيجان** :وهو من أسماك الشعاب المرجانية ويتغذى على أنواع معينة من الأعشاب التي توجد بالحيد المرجاني ،ويعرف في الخليج بالصافي ،ويستخدم زيته في علاج المفاصل والعضلات والأعصاب .

- **الشاقة** :(الحنكليس) هي سمكة خطرة تشبه الثعبان تعيش في الجحور بالشعاب المرجانية ولا يستسيغها الإنسان ،ويستفاد منها بسلقها وتركها طوال الليل وفي الصباح تشوي ،وإذا أكلت كذلك فإنها تشفي الأعصاب والروماتيزم .

- **الصرمباق** : وهو نوع من القواقع البحرية ، يتداوى به كبخور ؛ حيث تجمع كمية من ظفر الصرمباك وتحمص على النار وتسخن على شكل صور صغيرة تضاف إليها مواد أخرى من التوابل كالكركم والفلفل الأسود وعند التداوي بها تسف كمية منه على الريق ويشرب عليها الماء ،وهو علاج جيد للصدر ولبعض أمراض البطن .

- **الكابوريا** : تعرف في مصر بهذا الاسم وهي نوع من سرطان البحر وتستخدم كعلاج للسعال الديكي .

- **الطلقة** :نوع من السمك الصغير يلتصق بالأسماك الكبيرة ويقوم بتنظيفها ،ويستخدم جلد رأس الطلقة لعلاج أمراض الزكام وتفصل هذه الجلدة ويرش عليها الملح وتنشر لمدة ثلاثة أيام أو أربعة حتى تجف ثم يحتفظ بها كعلاج لمن يعاني من أي مغص .

- **القرش** : صغار القرش التي يعثر عليها مكتملة النمو بداخل بطن أنثى القرش عند صيدها ،تعرف باسم العويص ،تطبخ مع التوابل ،وتؤكل لعلاج الضعف الجنسي .

- **القواقع** : يستعمل صدف القواقع (الظفر) ضد النزيف والإسهال ، كما يستعمل بعد حرقه لتقوية اللثة والأسنان وإيقاف النزيف وعلاج البهاق وتنقية الجروح الخبيثة ،ويستعمل قوقع يسمى بالودع بالسعودية مدراً للبول ومزيلا لحصاة المجاري البولية ،ويؤكل لحم الحلزون(أحد

القواقع) ، لعلاج الجرب والجذام والحكة ، ويستعمل بعد حرقه وطحنه وخلطه مع العسل لعلاج قروح العين اكتحالا ، ويؤكل لحمه غير المطبوخ لتهدئة ألم المعدة والمثانة ،وإذا سحق مع الملح واستخدمته المرأة تحميلا: أدر الطمث .

- **المثون** : نوع من السمك يوضع فيه ملح ويرص في برطمان ويترك لعدة أيام ويؤكل بعدها لتقوية النظر.

- **التمساح والسلحفاة** : يشتمل كل من التمساح والسلحفاة على فوائد علاجية وغذائية كثيرة سبق الحديث عنها صـ73.

ويضاف لما سبق أن مريض القلب يمكنه تناول 30 جراما يوميا من أي نوع من المأكولات البحرية ،فهي تقي عموماً من أمراض القلب وتقلل من احتمالات حدوث الصدرية. (1)

---

(1) يراجع فيما ذكر من فوائد الأسماك الغذائية والعلاجية عدد من الأبحاث والمقالات على الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية بمصر على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت www.GAFRD.org information.GAFRD@gmail.com منها مقال للدكتورخليل مصطفى الديواني أستاذ طب الأطفال بكلية طب قصر العيني بالقاهرة. بعنوان: الأسماك لمقاومة الربو والسعال عند الأطفال- تاريخ الدخول على الموقع: 2011/1/24م، نشرة بعنوان: القراض يعالج السرطان تاريخ الدخول 2011/1/2م ، بحث بعنوان التغذية بالأسماك تزيد من كفاءة الجهاز العصبي.تأليف : هيراماتسو سوزوكي ،ترجمة طبيب: محمد خالد مراجعة أ. محمد الشناوي ، مقال بعنوان :الأسماك غذاء ودواء - تاريخ الدخول/2011/1/22م ،مقال بعنوان السمك غذاء العقل ،ومقال بعنوان ا: الأسماك والفراعنة نشر على الموقع بتاريخ12/أكتوبر 2009م،تاريخ الدخول 2011/1/24م ،مقال بعنوان : عشرة أسباب تدعوك لتناول أكل السمك. نشر على الموقع بتاريخ30 يوليو 2009م،تاريخ=

المبحث الرابع

الأهمية الاقتصادية للصيد

بناء على الأحكام الشرعية التي انتهينا إليها يتضح أن هذه الأحكام تضفي أهمية اقتصادية على صيد الأسماك ،وتتمثل هذه الأهمية فيما يلي:

أ- زيادة الحجم المستفاد به من الثروة السمكية .

ويتحقق هذا الأثر من خلال النقاط التالية :

1- يترتب على القول بحل جميع حيوان البحر الذي يعيش في الماء خاصة أوفي الماء والبر معا زيادة الحجم المستفاد به من الثروة السمكية واتساع حجمها ؛حيث يوجد داخل البحار أسماك وقشريات ورخويات وغيرها وكل منها يصل إلى أنواع عديدة ، فيجوز أكلها والانتفاع بها في غذاء الإنسان ،ومن هذه الكائنات التمساح والسلحفاة وخنزير البحر وكلبه وغنم البحر وظباؤه والأسماك السامة التي

=الدخول 2011/1/21م،ومنها مقال بعنوان: الأسماك المملحة وعلاقتها ببعض الأمراض تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/12م.

مقال على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت بعنوان:المأكولات البحرية ...فوائدها.أ.خديجة حامد 1771/1771/ http://wamabaddalutabdela.maktoobblog.com/ تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/22م ، موقع www،Sulayyil، Com مقال عن العلاج بالمشتقات الحيوانية والطيور، أ. فهد العحيل، شبكة المعلومات الدولية الإنترنت : الموقع الرسمي لوزارة البيئة والمياه بالإمارات العربية المتحدة .مقال بعنوان: الأسماك غذاء ودواء. http://uaeagricent.moew.gov.ae/fisheries/fish_foodandmedicen.stm .تاريخ الدخول على الموقع 2011/2/18م.

يمكن تفادي سمها ،بالإضافة إلى القشريات والرخويات ..الخ ؛حيث إن إضافة كل هذه الحيوانات إلى النمط الغذائي يعمل على توفير الغذاء البروتيني ،وبهذا يظهر أن في أحكام الشريعة الإسلامية ما يزيد من اقتصاديات الثروة السمكية (1)

2- إن عدم اشتراط الذكاة لحل حيوان البحر الذي يعيش في الماء خاصة يقلل من حجم المخاطرة برأس المال المستثمر في الصيد؛ حيث تموت معظم الأسماك بعد خروجها من الماء في الحال ، فيصعب تذكيتها ، خاصة في الأساطيل كبيرة الحجم حيث تصطاد ما يقرب من مائة طن في الجرة الواحدة كما سنعرف بعد ،فتباح بغير ذكاة ؛لأن موتها ذكاتها ،وبهذا يزداد الحجم المستفاد به من الثروة السمكية مما يفتح الباب للانتفاع بالثروة إلى حد كبير في الاحتياجات الغذائية والصناعية وغيرها .

ب- تقليل المخاطرة برأس المال وزيادة فرص الاستثمار.

ويتحقق هذا الأثر من خلال النقاط التالية:

1- عدم اشتراط الذكاة لحيوان البحر تقلل المخاطرة برأس المال المستغل في نشاط الصيد لعدم إمكانية تذكية الأسماك في

---

(1) اقتصاديات الثروة السمكية في الشريعة الإسلامية. د/محمد محمد الغزالي . من أعمال المؤتمر الثالث:الثروة السمكية ودورها في تحقيق الأمن الغذائي ودعم الاقتصاد القومي المصري – المنعقد في الفترة من 17-18 أكتوبر 2010م بمركز صالح عبد الله كامل للاقتصاد الإسلامي .جامعة الأزهر، الأسماك السامة الشائعة بالمياه المصرية – نشرة صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية بمصر– سنة 2008م

الأساطيل الكبيرة ،وهذا مما يدفع الكثير من أصحاب رأس المال للاستثمار في هذا المجال .

2- عدم اشتراط تذكية السمك يعطي الفرصة لغير المسلمين ممن لا تصح ذكاتهم كالمجوسي[1] والوثني[2] أن يستثمروا في هذا المجال[3] مما يفتح المجال لرأس المال الأجنبي للعمل بهذا القطاع والاستعانة بالخبرات الأجنبية المتطورة في نشاط الصيد وغيره من طرق استثمار الثروة السمكية من خلال عقود تعاون مشتركة بين مختلف الدول[4].

---

(1) المجوس : منسوب إلى المجوسية ،وهي نحلة،وهم قوم يعظمون النار، ويقولون إن للعالم إلا هين: نور وظلمة، فالنور إله الخير ،والظلمة إله الشر،واعتقدوا تأثير النجوم وأنها فعالة، لسان العرب213/6،المطلع 222/1،الملل والنحل233/1 لمحمد بن عبد الكريم بن أبي بكر بن احمد الشهرستاني المتوفى سنت 548 هـ ، نشر دار المعرفة- بيروت سنة 1404هـ ت/محمد سيد كيلاني.

(2) الوثني: نسبة للوثن ، وهو الذي يتدين بعبادة الأصنام، سمي بذلك نسبة للوثن، يقال : رجل وثني أي : عباد الأصنام المصباح المنير صـ647 ،صـ648 ، المطلع 222/1- 223، معارج القبول463/2 لحافظ بن أحمد مكي المتوفى سنة 1377هـ ، نشر دار بن القيم – الدمام ط1- ت/ عمر بن محمود أبو عمر.

(3) المبسوط23/11،، المنتقى شرح الموطأ3/ 129، الفواكه الدواني187/1، تكملة المجموع للسبكي34/9، المغني313/9، المحلى 60/6،شرائع الإسلام163/3، البحر الزخار303/5 – 304 ، شرح النيل 498/4

(4) اقتصاديات الثروة السمكية في الشريعة الإسلامية د/محمد محمد الغزالي – من أعمال المؤتمر الثالث:الثروة السمكية ودورها في تحقيق الأمن الغذائي ودعم الاقتصاد القومي المصري – المنعقد في الفترة من 17-18 أكتوبر 2010م بمركز صالح عبد الله كامل للاقتصاد الإسلامي .جامعة الأزهر.

3- القول بجواز أكل السمك الطافي والميت إذا كان لا يضر آكله، يزيد من الإقبال على الاستثمار في مجال الثروة السمكية ،ومن الأمثلة التي تؤكد ذلك: ما نشاهده أثناء عمليات صيد أحواض الأسماك المستزرعة بالنظام المختلط بين أسماك البلطي والبوري وغيرها ،حيث تموت معظم أسماك البوري أحيانا عند جزر الماء عنها وتطفوا فوق سطح كمية الماء القليلة التي توجد بها ،ورغم كونها ماتت بسبب اختناقها لقلة الماء وتعكره ، فقول الفقهاء بجواز أكل السمك الطافي الذي مات بسبب بغير خلاف [1]: يعطي فرصة أكبر للاستفادة بهذه الأسماك؛ لكونها ماتت بسبب الاختناق الناتج عن قلة الماء وتعكره ،لكن في بعض الحالات يكون الموت غير واضح السبب أثناء التربية فتموت كميات كبيرة من الأسماك خاصة البوري والطوبارة وغيرها من باقي الأسماك ،وقد تصل نسبة الأسماك النافقة إلى عدة أطنان في المزارع الكبيرة، وتطفوا على سطح الماء، ويكون سبب نفوقها غير واضح عند المربي.

فالقول بجواز أكل الأسماك الطافية يعطي لنا فرصة أكبر للاستفادة من هذه الأسماك ؛لأن عدم الاستفادة بها في أي وجه من وجوه الانتفاع كالأكل أو صناعة مسحوق السمك ؛يسبب خسائر اقتصادية فادحة في مثل هذه الحالات،وبهذا يزداد حجم الثروة السمكية ،مما يقلل من مخاطر الاستثمار في هذا المجال ،كما أن جواز استخدام الأسماك

---

(1) سبق أن ذكرت أن جمهور الفقهاء يرون حل السمك الطافي علم سبب موته أم لا ، والحنفية يرون حل السمك الذي مات بسبب دون مالا يعلم لموته سبب؛فيفهم من هذا اتفاقهم على حل السمك الطافي الذي مات بسبب كجزر الماء .

الطافية في صناعة مسحوق السمك يزيد من كمية الأعلاف المستخدمة في الإنتاج.

د- دخول بعض الكائنات البحرية في عدد من الصناعات .

من وجهة النظر الاقتصادية فإن الأسماك وغيرها من الكائنات البحرية يمكن استخدامها في صناعات عديدة مثل المصنوعات الجلدية كالتي تتخذ من جلد التمساح ،وصناعة الآنية من الأصداف البحرية (1) وصناعة جيلاتين عظام الأسماك لاستخدامه في صناعة الأغذية ، وصناعة مساحيق تضاف للأعلاف ،وصناعة الروائح العطرية من حوت العنبر..الخ ، وهذه الصناعات تمثل قيمة اقتصادية مضافة لهذه الكائنات.(2)

---

(1)الأصداف البحرية : غلاف اللؤلؤ وبعض المحار . لسان العرب9/188 مادة صدف،وقد أجاز جمهور الفقهاء اتخاذ الآنية من المواد البحرية النفيسة كالأصداف ونحوها ؛لأنه لم يرد فيها نهي فبقيت على الإباحة ،خلافاً لابن العربي من المالكية وأحد قولي الشافعية ؛حيث قالوا بالكراهة لمافيها من الخيلاء وكسر قلوب الفقراء، وهي ذات العلة التي حرم لأجلها الربا وفي وجه آخر عند المالكية والنووي من الشافعية أنه يكره لنفس العلة. لكن الراجح جوار اتخاذ الأواني من هذة الأشياء لأنه لم يرد فيها نهي . تبيين الحقائق 11/6،،مواهب الجليل 129/1،روضة الطالبين 44/1،المغني 105/1،كشاف القناع 50/1.

(2) أساسيات إنتاج الأسماك . د/أسامة محمد الحسيني يوسف ،باحث .م/ محمد عبد السميع صـ 21-58- 85 مرجع سابق ، إنتاج الأسماك. د/ نبيل فهمي عبد الحكيم صـ91 مرجع سابق، مقال على شبكة المعلومات الدولية الانترنت ، بعنوان:الوضع التصنيفي/http://abdallahshirbini.boardeducation.net تاريخ الدخول على الموقع: 2011/1/1م.

هـ - استخدام بعض الحيوانات البحرية في التجارب العلمية.

تستخدم الأسماك في الدراسات العلمية المختلفة مثل دراسات التشريح الفسيولوجي والبيئة وغيرها من المجالات العلمية المختلفة مثل أسماك كلب البحر، إذ تعتبر من الناحية التشريحية مثال نموذجي للفقاريات ،وهي من الأسماك المثالية التي استخدمت في العديد من المراجع التطبيقية كما استخدمت أسماك السالمون في أبحاث التغذية وأبحاث مرض السرطان وخاصة سرطان الكبد ،واستخدمت أسماك ال lamprey بقلوبها الإضافية ساعدت علماء الفسيولوجي في دراسة الخلايا القلبية .

واستخدمت الأسماك في دراسات تلوث المياه ،وخاصة التلوث بالمبيدات والملوثات الناتجة من المخلفات الصناعية الملقاة في المياه ،وأيضا استخدمت أسماك البلطي في التجارب الفسيولوجية المتعلقة ببحوث السلوك ،وعلم النفس التجريبي، كما استخدمت أسماك daniorerio في دراسة علم الأجنة ؛لما لها من ميزة التكاثر في الأسر مما يتيح إجراء هذه الدراسات [1]

و- تشجيع بعض الأنشطة الرياضية والسياحية.

تستغل عملية صيد الأسماك لقضاء وقت الفراغ من خلال رياضة الصيد باستخدام القوارب والسنار وغيرها وهذه العملية معروفة في العديد

---

(1) أساسيات إنتاج الأسماك د/ أسامة محمد الحسيني يوسف ،م أشرف محمد عبد السميع صـ82 مرجع سابق ، اقتصاديات الثروة السمكية في الشريعة الإسلامية. د/محمد محمد الغزالي- المؤتمر الثالث الثروة السمكية ودورها في تحقيق الأمن الغذائي ودعم الاقتصاد القومي المصري - مركز صالح كامل للاقتصاد الإسلامي في الفترة من 17 - 18 أكتوبر 2010م.

من دول العالم منها تركيا والمغرب وباكستان وأمريكا وغيرها من دول العالم وتعتمد مصر في رخائها الاقتصادي على تشجيع رياضة الصيد في أماكن عديدة على ساحل البحر الأحمر التي تتميز بكونها منطقة فريدة في الجو والموقع ولها شهرة عالمية [1].

وقد اهتم الإنسان بالأسماك لأسباب مختلفة ،منها المتعة في مشاهدتها (الألوان والأشكال والحركات والعادات المختلفة لها)التي شجعت محبي أحواض الزينة في العالم على إنشاء تجارة عالمية واسعة، وتعتبر سنغافورة وكولومبيا وهونج كونج وتايلاند والبرازيل من أكبر الدول المصدرة لأسماك الزينة ،وفي مصر يمكن استخدام مناطق البحر الأحمر في هذا المجال ؛حيث يؤثر بدوره على زيادة الصادرات الخاصة بالدخل القومي ،خاصة وأن مصر بها من العلماء من يمكنهم تطوير هذا المجال خاصة العاملين بالمعمل المركزي لبحوث الثروة السمكية والجامعات والمعهد القومي لعلوم البحار والمصايد بالإسكندرية.

فأحواض أسماك الزينة تستخدم لتوفير المتعة عند عرضها في أماكن عامة غير بيئتها الأصلية حيث يمكن للأفراد رؤيتها مثل حديقة الأسماك بمصر [2].

---

(1) أساسيات إنتاج الأسماك د/ أسامة محمد الحسيني يوسف ،م أشرف محمد عبد السميع صـ83- 84 مرجع سابق، أسماك الزينة والسلاحف المائية د/حسين عبد الحي قاعود ص1ـ77 مرجع سابق.

(2) الثروة السمكية ودورها في تحقيق الأمن الغذائي ودعم الاقتصاد القومي المصري – د/محمد محمد الغزالي – من أعمال المؤتمر الثالث مركز صالح كامل للاقتصاد الإسلامي في الفترة من 17 – 18 أكتوبر 2010م.

ح- يمكن تربية الأسماك السامة في مزارع نموذجية تحت إشراف هيئات طبية متخصصة ،للحصول على سموم هذه الأسماك للاستفادة منها في الحصول على عقاقير طبية ،لعلاج بعض الأمراض التي تصيب الإنسان كأمراض القلب والشرايين وبعض الأورام السرطانية وغيرها[1]

---

(1) جانب من محاضرة للدكتور محمد سعيد جادو. بكلية الطب البيطري – جامعة كفر الشيخ .

الفصل الثاني

استثمار وتنمية موارد الصيد وآثاره الاقتصادية
وموقف الفقه الإسلامي منه

تمهيد وتقسيم

قبل الحديث هنا عن استثمار المصايد المصرية يمكن أن أذكر نبذة مختصرة عن المصايد في العالم بصفة عامة والعالم العربي والإسلامي بصفة خاصة تتميماً للفائدة ،ثم أتحدث عن استثمار المصايد المصرية لمعرفة حجمها ودورها الاقتصادي ،وطرق التنمية في المصايد المصرية، وآثارها الاقتصادية وموقف الفقه الإسلامي منها ،وذلك من خلال المباحث الثلاثة التالية:

المبحث الأول : استثمار المصايد وآثاره الاقتصادية وموقف الفقه الإسلامي منه وأثره على النشاط الاقتصادي.

المبحث الثاني : تطوير حرف ووسائل الصيد وآثارها الاقتصادية وموقف الفقه الإسلامي منها.

المبحث الثالث : تنمية المصايد وآثارها الاقتصادية وموقف الفقه الإسلامي منها.

المبحث الأول
استثمار المصايد وآثاره الاقتصادية
وموقف الفقه الإسلامي منه

تمهيد وتقسيم:

أتناول في هذا المبحث الحديث عن المصايد السمكية على المستوى العالمي ، وعلى مستوى الدول الإسلامية و العربية؛ لأن معظم الدول العربية والإسلامية تعاني من العجز الغذائي في الوقت الذي تتسع فيه مواردها ،خاصة المصايد الطبيعية التي يمكن أن يتم من خلالها حل مشكلة الغذاء في هذه الدول ، فالحديث عنها هنا يأتي تتميماً للفائدة ولمعرفة الدور الاقتصادي الذي يمكن أن يتحقق من استثمارها؛ لهذا يمكن بيان طرق استثمار هذه المصايد بالإضافة إلى المصايد المصرية وآثارها الاقتصادية، وموقف الفقه الإسلامي منها من خلال المطلبين التاليين:

المطلب الأول : استثمار المصايد وآثاره الاقتصادية.

المطلب الثاني : موقف الفقه الإسلامي من استثمار المصايد .

المطلب الأول
استثمار المصايد السمكية وأثاره الاقتصادية

لا شك أن المصايد الطبيعية تؤثر في اقتصاديات دول العالم المختلفة بشكل كبير، ويمكن معرفة حجم هذه الموارد وآليات استثمارها وآثارها الاقتصادية على المستوى العالمي والمصري ، من خلال الفروع الثلاثة التالية:

الفرع الأول : استثمار المصايد السمكية على المستوى العالمي وآثاره الاقتصادية.

الفرع الثاني: استثمار المصايد السمكية في الدول العربية والإسلامية وأثاره الاقتصادية.

الفرع الثالث : استثمار المصايد السمكية في مصر وآثاره الاقتصادية.

الفرع الأول

استثمار المصايد السمكية على المستوى العالمي

وآثاره الاقتصادية

تعتبر المسطحات المائية سواء في المحيطات أو البحار أو الأنهار موردا طبيعياً هائلاً يمكن للإنسان استغلاله في أغراض مختلفة ومتعددة ،فهذه المصادر تعتبر مخزوناً طبيعياً لغذاء الإنسان متمثلاً في الأسماك أو القشريات أو المحارات المختلفة بالإضافة إلى ما تحتويه من مصادر للعناصر المعدنية المختلفة وكذا الثروات الأخرى.

كما تلعب المسطحات المائية دوراً هاماً في إمداد الهواء بالرطوبة اللازمة لتلطيف درجة حرارته وتنظيم وتوزيع الحرارة على الكرة الأرضية، كما تعتبر عنصراً هاماً للنقل والصيد.

ومن أهم الموارد المائية السمكية العالمية :المحيطات والبحار والبحيرات والأنهار فهي تشمل كل المصادر المائية الطبيعية التي تغطي جزء من سطح الكرة الأرضية.

وتغطي الموارد المائية في صورة المحيطات حوالي 71٪ من إجمالي سطح الكرة الأرضية.

وتغطي الموارد المائية على سطح الكرة الأرضية مساحة تقدر بحوالي 144 مليون ميلاً مربعاً يشغل منها المحيط الهادي 63.8 مليون ميلاً مربعاً، والمحيط الأطلسي 31.8 مليون ميلاً مربعاً أما المحيط الهندي فيمثل 28.4 مليون ميلاً مربعاً وهي تمثل حوالي 45.5٪ ، 22.5٪، 20.5٪ من جملة الموارد المائية على التوالي.

أما البحار فهي تشغل حوالي 12.5 مليون ميلاً مربعاً أكبرها البحر القطبي (المحيط المتجمد الشمالي) ومساحته 5.6 مليون ميلاً مربعاً ثم البحران الكاريبي وخليج المكسيك، والبحر الأبيض المتوسط ويشغلون حوالي 1.5 ، 1.2 مليون ميلاً مربعاً على التوالي.

ويمثل البحر الأحمر حوالي 1.2 مليون ميلاً مربعاً، وتشغل البحار الساحلية كخليج سانت لورانس وبحر بهرانج وبحر أكهتك وبحر الصين الشرقي وبحر اليابان ما يزيد على 2 مليون ميلاً مربعاً.

وأما مساحة البحيرات والأنهار فتمثل حوالي 4 مليون ميلاً مربعاً.

وهذه المسطحات المائية بصورها المختلفة تلعب دوراً هاماً في اقتصاديات العالم ، ويعتبر استغلال مواردها السمكية من أهم أوجه استثمارها؛ **حيث تتركز أهم المصايد البحرية في خمس مناطق أساسية هي :**

1- مصايد منطقة جنوب شرق المحيط الهادي ، وتقوم دولة بيرو باستثمار معظمها في أمريكا الجنوبية، وقد تطورت هذه المصايد منذ عام 1964م حتى أصبحت من أكبر المصايد في إنتاج الأسماك، وهي تسهم بحوالي 8.4٪ من الإنتاج العالمي.

2- مصايد غرب المحيط الهادي، وتشترك في استغلالها كل من اليابان والصين والكوريتين، وهي من أعظم المصايد إنتاجاً في العالم ، وتسهم هذه المنطقة بنحو 29.2٪ من جملة الإنتاج العالمي.

3- مصايد شمال شرق المحيط الأطلنطي ، وتعرف بمصايد شمال غرب أوربا ، وتشترك في استغلالها دول أوربية كثيرة ، أهمها: النرويج والدنمارك وبريطانيا وفرنسا وأيسلندا ، وتسهم هذه المنطقة بحوالي 19.4٪ من الناتج السمكي العالمي.

4 - مصايد منطقة شمال المحيط الهادي (جنوب مضيق بيرنج) ويشترك في استغلالها كل من الاتحاد السوفيتي سابقاً ، والولايات المتحدة الأمريكية وكندا ، وتسهم هذه المنطقة بحوالي 13.6٪ من الناتج السمكي العالمي.

5- مصايد منطقة شمال غرب المحيط الأطلسي (شرق كندا) وهي تمتد من لبرادور وجزيرة نيوفلندا شمالاً حتى سواحل شمال شرق الولايات المتحدة جنوباً ويقوم باستغلالها كل من كندا والولايات المتحدة الأمريكية ، وتسهم هذه المنطقة بحوالي 7.6٪ من الناتج العالمي.

إضافة إلى مصايد أخرى لا بأس بها منها: مصايد المحيط الهندي، ويستغلها كل من الهند واندونيسيا وتايلاند ، ومصايد جنوب شرق المحيط الأطلسي وأهم الدول المستغلة لها: جمهورية جنوب أفريقيا وأنجولا وناميبيا ، ثم مصايد البحر الأبيض المتوسط والبحر الأحمر والبحر الأسود والبحر الكاريبي ومصايد الساحل الأفريقي الغربي [1].

---

(1) إنتاج الأسماك د/ نبيل فهمي عبد الحكيم صـــ6-8،أساسيات إنتاج الأسماك صـــ696، إنتاج الأسماك في الدول الإسلامية وتجارتها الخارجية صـــ1-20 =

الفرع الثاني

استثمار المصايد السمكية على مستوى الدول العربية والإسلامية وآثارها الاقتصادية

من بين مائتين وإحدى وعشرين دولة في قارات العالم الست فإن ثماني وخمسين دولة منها هي الدول الإسلامية ترفرف عليها راية الإسلام عالية خفاقة ، فضلاً عن عشرات الملايين من المسلمين الذين تتزايد أعدادهم في دول العالم المختلفة، ومعظم هذه الدول تمتلك موارد سمكية هائلة؛ حيث يتسم المقتصد السمكي على مستوى الدول الإسلامية جمعاء بموارد اقتصادية طبيعية وبشرية ورأسمالية كبيرة تؤهل هذا المقتصد من بين المقتصدات الأخرى غير السمكية أن يكون لها دور رئيس وفعال في زيادة الدخل القومي لدولها وتحقيق الأمن الغذائي لسكانها.

وتقع سبع وعشرون دولة إسلامية منها عشر دول عربية في قارة أفريقيا التي تطل سواحلها على المحيطين الهندي والأطلنطي ومنها تونس والجزائر والمغرب وموريتانيا وغيرها ، وتقع ثمان وعشرون دولة إسلامية منها اثنتا عشرة دولة عربية في قارة أسيا التي تشارك أفريقيا في المحيط الهندي الخصيب وكذلك المحيط الهادي أكبر المحيطات اتساعاً ومنها السعودية الإمارات البحرين وغيرها ، وتعتبر قارة آسيا أكثر قارات العالم في مصايد الأسماك من المياه الداخلية من المنخفضات والمستنقعات المائية.

=د/ أحمد فوزي القراشيلي، د/ نبيل السيد حسن، د/ زينب محمد عبد الخالق المعهد القومي لعلوم البحار والمصايد – الإسكندرية صادر عن مركز صالح عبد الله كامل للاقتصاد الإسلامي جامعة الأزهر ضمن أعمال المؤتمر الدولي (الثروة السمكية والأمن الغذائي في الدول الإسلامية والعربية في الفترة من 20-24 أكتوبر 2003م.

وتقع دولتان إسلاميتان في قارة أمريكا الجنوبية أكبر قارات العالم وفرة في مياه الأنهار فضلاً عن سواحلها الممتدة على المحيط الهادي ، وهما: غويانا وسورينام.

وتقع دولة إسلامية واحدة في قارة أوربا وهي ألبانيا التي تقع سواحلها على البحر الأبيض المتوسط.

لكن على الرغم من وفرة الموارد الاقتصادية الطبيعية والبشرية والرأسمالية للدول الإسلامية إلا أنه وفقاً لنشرات منظمة الأغذية (الفاو) عام 2000م فإنه من بين 224 دولة في العالم فإن سبعا وسبعين منها أي حوالي 35٪ تصنف على أنها تعاني من العجز الغذائي وقلة الدخول النقدية منها ست وثلاثون دولة إسلامية في آسيا ودولة واحدة في أوربا.

وقد أوضحت دراسات الفاو أن الأسماك ومنتجاتها تعتبر من أحسن مصادر البروتين للخروج من مشكلة العجز الغذائي العالمي.

ووفقاً لدراسات الفاو فإن إنتاج الدول الإسلامية من الأسماك يعتبر قليلا ؛حيث لم يتعد خلال عام 2000م عن 11٪ فقط رغم رقعها المائية الشاسعة الخصبة في جملتها ورقعتها الاقتصادية الخالصة التي يمكن استغلالها في الحصول على الأسماك خاصة الدول الإسلامية الأفريقية والآسيوية التي لها سواحل تطل على ثلاث مناطق عالمية في المحيط الأطلنطي ومنطقتين عالميتين في المحيط الهندي ومنطقة عالمية في المحيط الهادي.

وأما عن سواحل الدول الإسلامية الإفريقية وهي 27 دولة ممتدة على المحيطين الهندي والأطلنطي فإن إنتاجها المصيد لم يتعد 26.9 من جملة الإنتاج السمكي للدول الإسلامية جمعاء، في حين أن الدول الإسلامية

الآسيوية 28 دولة قد تحملت العبء الأكبر إذ بلغ إسهامها في جملة المصيد للدول الإسلامية جمعاء حوالي72.6٪ أي أكثر من ثلاثة أضعاف الناتج من المصيد من الدول الإسلامية الأفريقية التي تقاربها في العدد.

كذلك فإن إسهام الدول الإسلامية العربية 22 دولة لم يتعدى 16.6٪ فقط من الإجمالي الناتج لكافة الدول الإسلامية مقابل 83.4٪ للدول الإسلامية غير العربية.

كذلك فإن إسهام الدول الإسلامية في قارة أوربا وأمريكا الجنوبية ثلاث دول متدني جداً بلغ 5٪ من الإجمالي رغم سواحلها الممتدة على المحيطين الأطلنطي والهادي.

كما بلغ في الوقت ذاته إجمالي المصيد من المياه الداخلية في الدول الإسلامية المثلة في البحيرات والأنهار حوالي 18٪ من الإنتاج الكلي للأسماك وهذا الناتج يعتبر ضئيلا من جملة الناتج في الدول الإسلامية.

و يمكن معرفة حجم الموارد الطبيعية للأسماك بالدول العربية وآثارها الاقتصادية مقارنة بباقي دول العالم ومدى استغلال هذه الدول لهذه الموارد ومدى إسهامها في الإنتاج العالمي من الأسماك ، وذلك من خلال بعض الأرقام والمؤشرات والإحصائيات الدولية المبينة في الجدول التالي:

جدول رقم (1) تقدير المخزونات السمكية في الوطن العربي

1	السكان والمساحة	
	عدد سكان العالم (2007)	6671.2 مليون نسمة
	عدد سكان الدول العربية (2007)	327.0 مليون نسمة

	نسبتهم الى العالم	4.9 ٪ في المائة
	مساحة العالم	136.1 مليون كم^2
	المساحة الكلية للدول العربية	14.2 مليون كم^2
	نسبتها الى العالم	10.2 في المائة
2	الإنتاج السمكي	
	انتاج العالم الاجمالي (2006)	159.8 مليون طن متري
	انتاج الدول العربية الاجمالي (2006)	3.82 مليون طن متري
	النسبة الى العالم	2.39 في المائة
	انتاج العالم من المصايد الطبيعية	93.0 مليون طن
	انتاج الدول العربية من المصايد الطبيعية	3.2 مليون طن
	النسبة الى العالم	3.43 في المائة
	انتاج العالم من تربية الأحياء المائية	66.8 مليون طن
	انتاج الدول العربية من تربية الأحياء المائية	0.639 مليون طن
	النسبة الى العالم	0.95 في المائة
3	التجارة الخارجية السمكية	

	قيمة الصادرات العالمية (2006)	86.37 مليار دولار
	قيمة الصادرات العربية (2006)	2.37 مليار دولار
	نسبتها الى العالم	2.75 ٪ في المائة
	كمية الصادرات العالمية	31.32 مليون طن
	كمية الصادرات العربية	1.44 مليون طن
	نسبتها الى العالم	4.60 في المائة
	قيمة الواردات العالمية	90.84 مليار دولار
	قيمة الواردات العربية	1.0 مليار دولار
	نسبتها الى العالم	1.10 في المائة
	كمية الواردات العالمية	12.04 مليون طن
	كمية الواردات العربية	0.7 مليون طن
	نسبتها الى العالم	5.83 في المائة
	نسبة التجارة العربية البينية الى إجمالي التجارة الخارجية	13.0 في المائة
	معدل استهلاك الفرد على مستوى العالم (2008)	16.7 كجم
	معدل استهلاك الفرد في الوطن العربي (2008)	9.2 كجم
	النسبة الى العالم	55.1 ٪ في المائة

	فائض الميزان السلعي السمكي العربي (2008)	839.8 ألف طن
	الفائض النقدي للتصدر العربي (2008)	1731.3 مليون دولار
	نسبة الاكتفاء الذاتي العربي (2008)	128 ٪ في المائة
4	تقديرات المخزونات السمكية في الدول العربية	
-	طول السواحل البحرية للدول العربية المطلة على : (المحيط الأطلسي والبحر الأبيض المتوسط والبحر الأحمر والمحيط الهندي وبحر العرب والخليج العربي وخليج عمان وخليج عدن)	22.7 الف كيلو متر
-	مساحة الرصيف أو الجرف القاري البحري العربي	608 الف كيلو متر مربع
-	تقدير المخزون السمكي في الدول العربية التي توفرت عنها أحدث المسوحات المتعلقة بالأسماك والقشريات	10.3 مليون طن
الدولة	المخزون (مليون طن)	نسبة الاستغلال

		(2008)
المغرب	6.2	%16
موريتانيا	1.8	%44
عمان	1.2	%14
اليمن	0.8	%23
تونس	0.18	%61
ليبيا	0.12	%38
-	نسبة الأسماك السطحية (العائمة) الكبيرة والصغيرة في المخزونات السمكية أعلاه	75 – 85 %
-	نسبة الأسماك القاعية والقشريات والرخويات	15 - 25 %

المصدر: الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية بالقاهرة **http://gafrd.kenanaonline.com/topics/86213/downloads** تاريخ الدخول على الموقع **2011/10/11**م

فمن خلال هذا الجدول يمكن ملاحظة عدة نقاط ، منها:

1- لم تتعد نسبة الإنتاج في الدول العربية **3.43** عام 2006م رغم أنها تشكل **10.2**%من مساحة العالم ورغم كثرة مواردها .

2- ارتفاع قيمة ونسبة الواردات وانخفاض قيمة ونسبة الصادرات في الدول العربية.

3- لم تصل نسبة الاستغلال في مصايد معظم الدول العربية إلى المستوى المتاح ، كما تركزت أعمال الصيد في مناطق دون الأخرى .

كما يمكن معرفة حجم الناتج السمكي بالوطن العربي من مصادره المختلفة وتطوره في نسبة مساهمته في احتياجات الدول العربية من الأسماك في الفترة الماضية من خلال الإحصائيات المدونة بالجداول التالية:

1- جدول رقم (2)إنتاج الأسماك والأحياء المائية من المصايد البحرية في الوطن العربي للأعوام 2002- 2008م. الكمية = طن متري

ت	الدول العربية	2002	2004	2005	2006	2008
1	الأردن	550	520	640	550	550
2	الأمارات	120500	109000	96150	104150	108500
3	البحرين	11800	13640	11860	13700	15600
4	تونس	94131	106873	105300	107947	96839
5	الجزائر	137000	137108	139460	156733	139255
6	جيبوتي	400	400	300	300	300
7	السعودية	57000	55110	54800	61300	63500
8	السودان	6100	7000	7500	7600	7800
9	سوريا	2823	3108	3170	3450	3700
10	الصومال	21300	30000	30000	30000	30000
11	العراق	10500	11000	11000	12774	4814
12	عمان	138500	165000	157000	151600	145000
13	فلسطين	3400	2200	1500	2500	2800
14	قطر	10200	11300	13960	10400	13500
15	الكويت	6420	5000	4060	5040	4360

ت	الدول العربية	2002	2004	2005	2006	2008
16	لبنان	4100	7100	7800	8490	7200
17	ليبيا	35100	45100	38000	44800	43350
18	مصر	132508	111395	107453	119606	136242
19	المغرب	960000	907000	1036408	872865	1005000
20	موريتانيا	646500	822484	820000	812800	800000
21	اليمن	179584	256366	238445	231060	180000
الأجمالي	2578416	2806704	2787028	2773126	2826201	

2- جدول رقم (3)الإنتاج السمكي الاجمالي في الوطن العربي لعام 2008(حسب مصادره المختلفة)كمية = طن متري

الفئة	الدول	الصيد البحري	المياه الداخلية	الاستزراع السمكي	الإنتاج الأجمالي	%
الأولى	المغرب	1005000	12000	488	1017488	26.0
	مصر	136243	237572	693815	1067630	27.2
	موريتانيا	825800	9500	500	810900	20.8
العدد3	**المجموع**	**1967043**	**259012**	**694315**	**2901018**	**74.0**
الثانية	اليمن	180000	500	650	181150	**4.6**
	الأمارات	108500	-	1200	109500	**2.8**
	عمان	145000	-	500	145500	**3.7**
	الجزائر	139255	2448	333	142038	**3.6**
	تونس	96839	1096	2643	100578	**2.55**
	السودان	7800	58200	3000	69000	**1.78**
	السعودية	63500	0	18850	82350	**2.10**
	ليبيا	43350		1500	44850	**1.14**
	العراق	4814	21277	9800	35891	**0.92**
	الصومال	3000			3000	**0.78**

الفئة	الدول	الصيد البحري	المياه الداخلية	الاستزراع السمكي	الإنتاج الأجمالي	٪
العـــدد 10	المجموع	**812258**	**83921**	**38328**	**934705**	**24.3**
الثالثة	البحرين	15600	0	12	15612	**0.38**
	الكويت	43600	0	700	5060	**0.13**
	سوريا	3700	5300	8850	17858	**0.45**
	قطر	13390	0	110	13500	**0.33**
	لبنان	7200	0	1150	8350	**0.20**
	فلسطين	1800	0	0	1800	**0.05**
	جيبوتي	300	0	0	300	**0.00**
	الأردن	550		650	1200	**0.03**
العدد 8	المجموع	**46900**	**5300**	**11480**	**63680**	**1.7**
العـــدد 21	الإنتـــاج الكلي	**282620**	**348233**	**744123**	**3918557**	
النسبة المئوية		٪ **72.1**	٪ **8.9**	٪ **19.0**		**100.00**

3- جدول رقم (4) تطور الإنتاج السمكي العربي الاجمالي حسب مناطق الصيد1995- 2008م الكمية = ألف طن

رقم المنطقة	انتاج الدول العربية حسب مناطق الصيد	1995	2002	2008	٪ نسبة المساهمة (2008)
1	المحيط الأطلسي	1306.0	1613.8	1813.6	٪46.3
2	البحر الأبيض المتوسط	643.4	1097.0	1377.0	٪35.1
3	الخليج العربي وبحر العرب	406.7	464.0	556.4	٪14.2
4	البحر الأحمر والمحيط الهندي	112.6	168.7	172.2	٪4.4
	المجموع	**2468.7**	**3349.0**	**3918.6**	***٪100***

المصدر: الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية بالقاهرة:إنتاج الأسماك والأحياء المائية من المصايد البحرية في الوطن العربي http://gafrd.kenanaonline.com/topics/86213/downloads تاريخ الدخول على الموقع 2011/10/12م

فمن خلال الجداول السابقة يتضح من جدول رقم (1، 2) أن حجم الإنتاج من مصايد الدول العربية عموماً لا يتناسب مع حجم مواردها المائية المتاحة ؛ حيث أسهمت دول الفئة الأولى الموضحة بالجدول وعددها ثلاث دول هي المغرب ومصر وموريتانيا بـ74.0٪ من إجمالي إنتاج الوطن العربي، بينما تدنى إنتاج دول الفئة الثانية والثالثة الموضحة بالجدول ، رغم كثرة مواردها ، كما تطورت عملية الإنتاج في مناطق الصيد المختلفة كما هي موضحة بالجدول رقم (3) على الترتيب.

ويمكن تحقيق الاستثمار بشكل أمثل في هذه المصايد من خلال عدة خطوات ، أهمها:

أ- النهوض بمجال الصيد إلى جهد عال وسياسي كبيرين نحو الكشف والاستغلال المنظم والجماعي والحماية للموارد الطبيعية للأسماك من الصيد الجائر والتلوث وتطوير الصناعات المرتبطة بالأسماك...الخ.

ب- التكامل بين القطاعات في الدول المختلفة من خلال المشاركة بين قطاعات الصيد البحرية عن طريق شركات مشاركة بين دول ذات أساطيل صيد كبرى مثل إندونيسيا ، المغرب ومصر وبين دول ذات موارد طبيعية شاسعة ومواردها الرأسمالية محدودة مثل السودان وكذلك بقية الدول الإسلامية الآسيوية والدول الإسلامية الإفريقية غير العربية أو العربية؛ حيث يساعد ذلك على زيادة الناتج السمكي

المصيد من المياه الإقليمية والرقع الاقتصادية الخالصة لكافة الدول الإسلامية.

كما يمكن زيادة الإنتاج من المصايد الداخلية في بعض الدول التي يتوفر على أراضيها بحيرات وأنهار ومنخفضات مائية شاسعة من خلال التكامل في قطاعات الصيد الأولى للدول الإسلامية المتقدمة من مصايدها الداخلية مثل تشاد ،مالي،السنغال،نيجيريا ،مصر،بنجلاديش وأوغندا على سبيل المثال وبين الدول العربية التي يتدنى إنتاجها من مصايدها الداخلية مثل السودان ،جيبوتي، غينيا ، بيساو، ليبيا ، الصومال.

جـ- إدخال التكنولوجيا الحديثة التي تخدم مجالات الصيد المختلفة وتنمية المصايد ، مثل أجهزة الكشف عن الأسماك وتطوير مواقع الإنزال وتقدير المخزونات السمكية ...الخ[1].

الفرع الثالث

استثمار المصايد السمكية بمصر وآثاره الاقتصادية .

تعتبر أعمال الصيد والإنتاج السمكي في مصر من طرق الاستثمار الهامة في مجال الثروة المائية المصرية ،فمصر تملك أكثر من 13 مليون

---

(1) يراجع في ذلك خريطة الوطن العربي ،.إنتاج الأسماك من المصايد الطبيعية وطرق استغلالها وتنميتها في الدول العربية والإسلامية استبيان ومراجعه وتوصيات. د/فوزي أحمد برعي. صـــ1-32 مرجع سابق ، إنتاج واستهلاك الأسماك في الدول العربيـــة والإسلامية وتجارتها الخارجية .د/ أحمد فوزي القراشيلي وآخرون صـــ14 ، مرجع ســـابق ، شـــبكة المعلومـــات الدوليـــة الإنترنـــت . وزارة الثـــروة الســـمكية والحيوانية.الاستزراع الســـمكي http://www.marf.gov.sd/page.php?id= 20
تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/19م

فدان مائي موزعة على البحر الأبيض المتوسط والبحر الأحمر والبحيرات ونهر النيل وفروعه.

والأسماك المنتجة من هذه المصايد تحتل مكاناً هاماً في استراتيجية الأمن الغذائي المصري؛ حيث شكلت دوراً كبيراً في سد الاحتياجات الغذائية بمصر، كما أن معظمها ذات قيمة غذائية واقتصادية عالية.

ويمكن معرفة القيمة الاقتصادية لكل مصدر من مصادر الصيد الطبيعية بمصر وأهم آليات استثماره ،وذلك على النحو التالي:

أولاً: البحار .

تتمتع مصر بموقعها الجغرافي بأنها تطل على كل من البحر الأبيض المتوسط والبحر الأحمر، وهذان البحران يمثلان ثروة كبيرة بالنسبة لمصر؛ حيث يعتبران من أهم الموارد الطبيعية للأسماك ،ويمكن معرفة القيمة الاقتصادية لهذين البحرين وكيفية استثمارهما على النحو الأمثل فيما يلي:

أ- البحر الأبيض المتوسط

تبلغ المساحة الصالحة للصيد فيه حوالي 7 مليون فدان تقريباً، وتعتبر من أهم المصايد في مصر ؛ حيث تنتج أجود أنواع الأسماك وأعلاها سعراً، ويقدر طول الساحل المصري على البحر الأبيض المتوسط بحوالي 1100 كم ممتداً من السلوم غرباً إلى العريش شرقاً ويتسع الرصيف القاري من 15 كم على الساحل الشمالي الغربي إلى 70 كم في منطقة شمال الدلتا ويبلغ عمقه حوالي 200 متر ويتصل بالبحيرات المصرية في إدكو والبرلس والمنزلة والبردويل عن طريق بواغيز توفر البيئة المائية المناسبة لمعيشة وتكاثر الأسماك في هذه البحيرات، وتعتبر مصايد البحر الأبيض من

المناطق الخصبة الغنية بالغذاء الطبيعي للأسماك ،وإن كانت نصف خصوبة المحيط .

ويمكن استثمار وتنمية مصايد البحر الأبيض المتوسط من خلال الآفاق التالية:

1- مد عمليات الصيد في البحر حتى الحدود المصرية في الشرق والغرب؛ لأن المنطقة المرتادة للصيد محدودة ؛حيث تنقسم مناطق الصيد على ساحل البحر إلى ثلاث مناطق رئيسية هي:

- **المنطقة الغربية**: وتمتد من السلوم غرباً إلى الإسكندرية بطول 600 كم وتبلغ مساحة هذه المنطقة حوالي 1.6 مليون فدان.

- **المنطقة الوسطى**: وتمتد من الإسكندرية إلى بور سعيد بطول 300 كم وتقع هذه المنطقة في حدود ست محافظات هي الإسكندرية والبحيرة وكفر الشيخ والدقهلية ودمياط وبورسعيد ، وتبلغ مساحتها حوالي 3.2 مليون فدان.

- **المنطقة الشرقية**: وتمتد من بور سعيد إلى العريش شرقاً بطول 200 كم وتبلغ مساحتها حوالي 2.1 مليون فدان.

فعمليات الصيد تتركز في المنطقة الوسطى من الإسكندرية حتى بورسعيد بطول حوالي 300 كم وتمثل حوالي 27.3 من طول الساحل، فمد عمليات الصيد بطول الساحل شرقاً وغرباً يعد أحد طرق الاستثمار الأمثل لهذا المسطح ؛لما يترتب عليه من الزيادة في الإنتاج.

2- مد عمليات الصيد لتشمل جميع مناطق الانحدار القاري وإعادة تنظيم استغلال مناطق القاع المستغلة حالياً بواسطة مراكب الجر؛ حيث تتم عمليات الصيد في أعماق تتراوح بين 10- 100 متر، أما بقية

الرصيف القاري فلا يستغل إلا نادراً، فالصيد في الأعماق البعيدة، وأعالي البحار: أحد عوامل زيادة الإنتاج من هذا المورد.

3 - إنشاء شعاب مرجانية صناعية؛ حيث تعمل على جذب الأسماك وتوفير البيئة المناسبة لها، ويأتي الحديث عنها مفصلاً؛ نظراً لأهميتها الاقتصادية.

4- تحديث وسائل وطرق وأدوات الصيد المستخدمة وتزويد المراكب بالأجهزة اللاسلكية لربطها بالموانئ وتشجيعها على ارتياد المناطق البعيدة.

5- تطوير وتجهيز موانئ الصيد بما يتناسب مع عدد السفن وحجم الإنتاج، وتزويد الصيادين بالمعلومات والدراسات الفنية الحديثة عن الثروة السمكية وكيفية استغلالها، من خلال إنشاء مدارس بحرية لتخريج حرفيين(مهنيين) للصيد وصيانة عدده وتصنيع وحفظ الأسماك...الخ.

6- توفير الماكينات البحرية وقطع الغيار اللازمة والعمل على تصنيع أدوات ومعدات الصيد محلياً بدلاً من استيرادها، وتزويد المراكب بأجهزة للكشف عن الأسماك مثل الأيكوسوندر والفيش لوب والسونار وذلك لزيادة جدوى رحلات الصيد وزيادة إنتاج الرحلة بتكلفة أقل.

7- المحافظة عليه من التلوث ؛حيث إنه بحر مغلق يستقبل العديد من الملوثات،وقد أدى ذلك إلى خفض إنتاجيته من الأسماك وعدم جودتها للمنافسة في الأسواق العالمية وتأثيرها على صحة الإنسان[1].

---

(1) إنتاج الأسماك من المصايد الطبيعية وطرق استغلالها وتنميتها في الدول العربية صـ10- 11،التشريعات المصرية المنظمة للسماكة في مصر من منظور بيئي=

فمن خلال تنفيذ الخطوات السابقة يمكن زيادة الإنتاجية من هذا المورد.

ب : البحر الأحمر.

- تبلغ مساحة مصايد البحر الأحمر حوالي 4.4 مليون فدان مائي ،تمتد على ساحل البحر الأحمر بداية من جنوب السويس وحتى مرسى حلايب، ويبلغ طول هذا الساحل في الأراضي المصرية حوالي 1940 كم بالإضافة إلى طول خليج السويس الذي يبلغ طوله حوالي 280 كم ويتراوح عرضه 20- 50 كم ولا يزيد عمقه عن 100 متر ويتميز هذا الخليج باستواء قاعه نسبياً ويصلح للصيد بشباك الجر القاعية المستخدمة في مصر والمناسبة للقاع الرملي المستوي، أما بالنسبة لخليج العقبة فإنه لا يصلح لممارسة عمليات الصيد ؛لعمقه الشديد الذي يتراوح ما بين 100- 2400 متر ، والساحل الرئيسي للبحر الأحمر لا تتوافر فيه المقومات الطبيعية لصيد الأسماك نظراً لكثرة الشعاب المرجانية والصخور وكذلك عدم انتظام تعاريجه التي تتلف شباك الصيد بالإضافة إلى قلة المواقع الصالحة لإقامة موانئ الصيد وبعد مناطق الصيد عن أماكن الإنزال وبدائية طرق وأساليب الصيد وعدم قدرة المراكب على الابتعاد كثيراً عن الشاطئ

=إداري إنتاجي د / عبد الحميد محمد عبد الحميد صـ1-6 صادر عن مركز صالح كامل ضمن أعمال المؤتمر الدولي (الثروة السمكية والأمن الغذائي) في الفترة من 22-24 أكتوبر 2003 م ،آفاق التكنولوجيا وتنمية الموارد السمكية صـ15، صـ30، تلوث البيئة بالمبيدات د/شريف أحمد أبو دنيا صـ98- 99كلية الزراعة جامعة الأزهر، المشكلات التي تواجه بحيرات مصر د/محمد محمد عبد الغني .مدير عام الإدارة العامة للمرابي والبحيرات .شبكة المعلومات الدولية الإنترنت kenanaonline.com/users/fish10/topics/... تاريخ الدخول على الموقع 2011/2/11م.

وقصور عمليات النقل والتخزين مما أثر سلباً على كفاءة الاستغلال الاقتصادي لمصايد سواحل البحر ، ويتركز معظم نشاط الصيد في مصايد خليج السويس دون بقية مناطق الساحل الطويلة، ويأتي خليج فاول في المنطقة الثانية بعد خليج السويس من حيث مناطق الصيد وتبلغ مساحته حوالي 7355 كم ^{2} ويقع على الحدود مع السودان وتصلح الغالبية العظمى من هذه المنطقة لعمليات الصيد التى تتناسب مع وجود الشعب المرجانية مثل مساحات قليلة تصلح للصيد باستخدام شباك التحاويط (الشانشولا) ،وأهم الأسماك الناتجة منه :السردين والمرجان والباغة والموزة والمكرونة والسيجان والبهار...الخ .

ويمكن استثمار وتنمية مصايد البحر الأحمر من خلال عدة آليات، أهمها:

1- التوسع في عملية الصيد في منطقتي برنيس وخليج فاول ؛حيث إن هذه المناطق تعتبر واعدة في زيادة الإنتاج السمكي، والصيد في الأعماق البعيدة ، وإقامة شعاب مرجانية صناعية لتوفير بيئة مناسبة لنمو الأسماك والقشريات والرخويات،ومكافحة التلوث.

2- تجديد المراكب بصفة مستمرة خاصة التي انتهى عمرها الافتراضي بما يتناسب مع طبيعة المنطقة المرتادة؛ لزيادة الإنتاج.

3- تزويد مراكب الصيد العاملة بالأجهزة اللازمة للكشف عن تجمعات الأسماك وأماكن ومواعيد تواجدها لزيادة كفاءة عمليات الصيد .

4- تطوير موانئ الإنزال وتجهيزها وتحسين وسائل النقل والتداول داخل وخارج البحر وتزويدها بمعدات صناعة الثلج لتقليل الفاقد بعد الصيد وتحقيق زيادة رأسية الإنتاج.

5- الاهتمام بمناطق الصيد في مثلث حلايب وأبو رماد والشلاتين.

6- الصيد بالسنار والحراب في المناطق التي تكثر فيها الشعاب المرجانية، نظراً لعدم إمكانية الصيد فيها بالجر؛ حتى يمكن مد عمليات الصيد في أكبر مساحة ممكنة .

7- استغلال الخلجان الشاطئية واللاجونات كمرابي طبيعية لإنتاج الأسماك.

8- إقامة مزارع سمكية بحرية على الشاطئ ؛حيث إن دورة تقليب المياه في البحر تنتهي عند سواحله الشرقية ، حيث شواطئ المملكة العربية السعودية واليمن وهو ما يقلل من فرص الصيد من شواطئه المصرية ، فإقامة المزارع البحرية على الشاطئ المصري هو الاستغلال الأمثل لهذا المسطح [1].

ويمكن معرفة حجم الإنتاج من البحرين المتوسط والأحمر لمعرفة القيمة الاقتصادية لهما وأثرهما على النشاط الاقتصادي بمصر، وذلك من خلال الجدول التالي طبقاً لموقع الصيد في الفترة من 2000 - 2008م .

---

(1) تحليل اقتصادي للوضع الراهن للثروة السمكية في جمهورية مصر العربية. د/مهران سليمان عطية، د/ مدحت أحمد على عنيبر صـ9-12 مرجع سابق ، إنتاج واستهلاك الأسماك في الدول الإسلامية وتجارتها الخارجية صـ3-17 مرجع سابق، إنتاج الأسماك والمصايد الطبيعية وطرق استغلالها وتنميتها في الدول العربية والإسلامية استبيان ومراجعة وتوصيات صـ1- 25 مرجع سابق ، إنتاج الأسماك د/نبيل فهمي صـ60-67 مرجع سابق ،أساسيات إنتاج الأسماك صـ679 مرجع سابق.

جدول رقم (5) حجم الإنتاج من البحر الأبيض المتوسط والبحر الأحمر طبقاً لمواقع الصيد في الفترة من 2000- 2008م الوحدة بالألف طن:

موقع الصيد / عام	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
البحر المتوسط	54.9	59.6	59.6	47.0	47.0	56.7	72.7	83.8	88.9
البحر الأحمر	76.0	73.5	72.5	70.4	63.9	50.7	46.9	47.0	47.4
الإجمالي	130.9	133.1	132.5	117.4	111.4	107.4	119.6	130.8	136.3
%إلى الإجمالي العام	18.1	17.3	16.5	13.4	12.8	12.1	12.3	12.5	12.8

المصدر: الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية: إحصائية سنة 2008م .

فمن خلال الجدول السابق يتضح أن إنتاج البحر المتوسط من الأسماك تزايد في الفترة من عام 2000- 2008م بخلاف البحر الأحمر فقد تناقصت إنتاجيته كما هو موضح بالجدول السابق ،وقد شكلت إنتاجية هذين البحرين 12.8٪ من الإجمالي العام للأسماك المنتجة بمصر عام 2008م ، وهي نسبة ضئيلة لا تتناسب مع حجم هذين الموردين الكبيرين(1).

(1) إنتاج الأسماك . د/ نبيل فهمي ص56-58 ، مقال بعنوان: المصايد السمكية في مصر. شبكة المعلومات الدولية الإنترنت-.
http://www.alnwadr.com/sheep10457 تاريخ الدخول على الموقع: 2011/1/13م ،كتاب بعنوان مصر في أرقام 2011م،صادر عن الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء ص36.

ثانياً: المصايد السمكية في البحيرات :

تتميز مصر بوجود عدد من البحيرات الطبيعية والصناعية ،وتعد من أخصب بحيرات العالم وأكثرها ثراءً من حيث الغذاء الطبيعي المتاح للأسماك، كما تمتاز باعتدال جوها، ونظراً لهذه الظروف الطبيعية الجيدة، تعتبر هذه البحيرات من أخصب وأهم البحيرات الطبيعية للأصناف الهامة كالبوري والطوبارة والدنيس والقاروص والوت والثعبان والجمبري وغيرها،

وتشمل البحيرات الشمالية مثل البرلس والمنزلة وادكو ومريوط ،والبحيرات الداخلية مثل قارون والريان وناصر وبحيرات المرة والتمساح والمنخفضات الساحلية مثل بحيرة البردويل وملاحة بور فؤاد ،ويبلغ جملة مساحة البحيرات حوالي 1.9 مليون فدان، تمثل حوالي 13٪ من جملة مساحة موارد الأسماك بمصر، وتمثل هذه البحيرات قيمة اقتصادية كبيرة لمصر ؛حيث بلغ إنتاجها من الأسماك عام 2008م **157884**طن ، أسهمت بـ 9.6٪ من الإنتاج القومي للأسماك في مصر[1].

ويمكن معرفة القيمة الاقتصادية لهذه المصايد بشكل أكبر من خلال معرفة حجمها وكميه إنتاجها بشكل تفصيلي ،فيما يلي:

أ- البحيرات الشمالية

وتشمل بحيرات المنزلة البرلس وادكو ومريوط ،وهي من أخصب البحيرات وأعلاها إنتاجية ،ويمكن إلقاء الضوء هنا حول هذه البحيرات في إشارة موجزة من حيث موقعها وأهم الأسماك الناتجة منها وقيمتها الاقتصادية ، وذلك على النحو التالي:

---

(1) كتاب مصر في أرقام 2011م، صادر عن الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء

1- بحيرة المنزلة:

تقع بمحازاة الجزء الشمالي شرقي نهر النيل بين فرعي دمياط ومدينة بورسعيد ، وهذه البحيرة تقع في نطاق أربع محافظات هي : الشرقية والدقهلية وبورسعيد ودمياط.

وقد تقلصت مساحتها من 700ألف فدان إلى 323 ألف فدان ثم إلى 130ألف فدان، وتبلغ مساحتها في الوقت الحالي حوالي 100 ألف فدان، يصلح منها للصيد 30 ألف فدان فقط، وتشمل مناطق صيد (القبوطي) بمحافظة بورسعيد و(غيط النصارى) بمحافظة دمياط، وقد اضطر الصيادون هجرة البحيرة إلى الصيد بالبحرين الأبيض والأحمر، حيث أصبحت البحيرة تفتقر إلى المناخ المناسب للصيد الحر داخلها بعد أن تم تجفيف مساحات كبيرة منها وتقلصت مساحتها ، وتغير المناخ بها في السنوات الأخيرة، حيث أصابها التلوث الناتج من مصرف بحر حادوس وبحر البقر، بالإضافة إلي زيادة نسب ورد النيل والصيد الجائر للأسماك الصغيرة، وغلق فتحات البواغيز وبالتالي عدم دخول الماء المالح إلى البحيرة ومعه أنواع جديدة من الأسماك، وهو الأمر الذي يتطلب ضرورة فتح وتطهير بوغازي أشتوم الجميل القديم والجديد والهويس، علاوة على قيام كبار الصيادين بفرض النفوذ والسيطرة على عمليات الصيد الحر بالبحيرة والتصدي لصغار الصيادين، وتنتج البحيرة الآن نحو70 ألف طن سنويا منها 60 ألفا يتم نقلها إلى خارج المنزلة و10 آلاف طن للاستهلاك المحلي، وتتميز باحتوائها على مناطق للمياه العذبة ومناطق للمياه الشروب وكذلك مناطق للمياه البحرية بالقرب من اتصالها بالبحر المتوسط عن طريق بوغاز أشتوم الجميل ،لذلك فهي تنتج أسماك كل من المياه العذبة والشروب والمالحة.

وتتصل البحيرة بالنيل عن طريق قناتي الرطمة والصفارة، وتتصل ببعض المصارف أهمها : مصرف بحر البقر.

ويبلغ إنتاج الفدان منها حوالي 340كجم/سنة/1999م

ومن أهم الأسماك المنتجة منها:- البلطي والقراميط والجمبري والبوري والحنشان والدنيس والقاروص ..الخ.

ونشأت على بحيرة المنزلة بعض الصناعات المرتبطة بإنتاج الأسماك مثل صناعة الفلايك ،ومعدات الصيد وكذلك صناعة تمليح الأسماك .

وقد وصل إجمالي إنتاجها عام 2008م 46457 طن من الأسماك/سنة، وهي نسبة منخفضة إذا قورنت بإنتاجية عام 2000م ؛حيث بلغت 74.1ألف طن[1].

2- بحيرة البرلس:

تتصل هذه البحيرة بالبحر المتوسط عن طريق بوغاز البرلس وبالنيل عن طريق قناة برنبال ،كما تتصل ببعض المصارف،وتعتبر مياهها من المياه الشروب التي تميل ملوحتها إلى ملوحة المياه البحرية وتبلغ مساحتها حوالي 136 ألف فدان وتقع في محافظة كفر الشيخ بين فرعي رشيد ودمياط على البحر المتوسط بطول 57 كم وعرضها 14 كم ومتوسط إنتاجية الفدان من الأسماك في هذه البحيرة 477 كجم في السنة /عام 1999م وقد وصل إجمالي إنتاج هذه البحيرة من الأسماك في عام 2008م52260 طن.

---

(1) المصدر: الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية: إحصائية سنة 2008م ،كتاب مصر في أرقام 2011م، صادر عن الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء.

من أهم الأسماك التي تنتجها هذه البحيرة :البلطي - البوري - البياض - الجمبري...الخ.

3- بحيرة إدكو :

وتقع شمال الدلتا في محافظة البحيرة بين فرعي رشيد والإسكندرية وتتصل بالبحر الأبيض المتوسط عن طريق بوغاز المعدية وبالنيل عن طريق قناة البوصيلي وتبلغ مساحتها حوالي 17ألف فدان بعد أن تم تجفيف أجزاء كبيرة منها حيث كانت مساحتها عام 1953م حوالي 36 ألف فدان ،وهي من أغنى بحيرات مصر من حيث احتوائها على الهائمات الغذائية النباتية والحيوانية.

ومتوسط إنتاج الفدان من هذه البحيرة حوالي 474كجم/سنة خلال عام 1999م فهي تحتل المرتبة الثانية في الإنتاج بعد بحيرة البرلس ،ونوعية المياه في هذه البحيرة تتدرج من العذب بالقرب من مدينة إدكو ثم الشروب ثم المياه المالحة بالقرب من البحر؛ ولذا تنتج هذه البحيرة اسماكا من المياه العذبة والمالحة ويعتمد أهالي مدن ادكو والمعدية وأبي قير أساساً على الصيد في معيشتهم؛لذلك نمت وتوطنت هناك صناعة الفلايك وشباك الصيد وتجفيف وتمليح الأسماك وغيرها من الصناعات السمكية.

وتنتج بحيرة إدكو أسماك البلطي والقرموط والحنشان ومبروك الحشائش والبوري والقاروص.

وقد بلغ إنتاجها عام 2008م 5891 طن[1].

(1) المصدر: الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية: إحصائية سنة 2008م ،كتاب مصر في أرقام 2011م، صادر عن الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء.

4- بحيرة مريوط:

تقع غرب الإسكندرية وتبلغ مساحتها 15 ألف فدان حيث ينتج الفدان المائي الواحد منها حوالي 349 كجم / سنة حسب تقديرات سنة 1999م ،وهذه البحيرة لا تتصل بالبحر الأبيض المتوسط لانخفاض منسوب مياهها وتعتبر مياه هذه البحيرة ذات ملوحة متوسطة لاتصالها بمصرف العموم إلا أن هذا المصرف يعتبر مصدراً للتلوث في هذه البحيرة لما يحمله من مياه الصرف الزراعي والصناعي لمحافظة الإسكندرية .

وأهم الأسماك التي تنتجها هذه البحيرة :- البلطي- القراميط- الحنشان- البوري، وقد وصل إجمالي إنتاج هذه البحيرة عام 2008م 4352طن[1].

---

(1) تحليل اقتصادي للوضع الراهن للثروة السمكية في جمهورية مصر العربية د/ مهران سليمان عطية د/ مدحت أحمد على عنيبر صـ9-12 مرجع سابق ، انتاج واستهلاك الأسماك في الدول الإسلامية وتجارتها الخارجية صـ3-17 مرجع سابق، إنتاج الأسماك والمصايد الطبيعية وطرق استغلالها وتنميتها في الدول العربية والإسلامية استبيان ومراجعة وتوصيات صـ1- 25 مرجع سابق ،.إنتاج الأسماك.د/نبيل فهمي صـ60-67 مرجع سابق ،أساسيات إنتاج الأسماك صـ679 مرجع سابق ، شبكة المعلومات الدولية الإنترنت- المصايد السمكية في مصر. http://www.alnwadr.com.تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/13م ،شبكة المعلومات الدولية الإنترنت. الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء. تقدير الإنتاج السمكي وفقاً لمصادره 2007-2008 م 347= http://www.capmas.gov.eg .تاريخ الدخول على الموقع 2011/2/2م ، الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت .نشرة بعنوان. بحيرة البرلس. http://gafrd.kenanaonline.com الدخول على الموقع 2011/2/3م.

ويمكن الوقوف على حجم الإنتاج من البحيرات الشمالية السابق ذكرها بشكل أكبر؛ لمعرفة قيمتها الاقتصادية وأثرها على النشاط الاقتصادي، من خلال الجدول التالي:

جدول رقم (6)حجم الإنتاج من البحيرات الشمالية طبقاً لمواقع الصيد في الفترة من 2000م - 2008م ،الوحدة بالألف طن.

موقع الصيد	عام2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
المنزلة	74.1	68.4	58.4	65.0	63.8	39.9	41.2	36.8	46.5
البرلس	51.8	59.2	59.8	55.5	55.0	53.5	53.0	58.3	52.3
ادكو	8.9	10.9	10.3	10.2	9.1	9.6	9.0	6.6	5.9
مريوط	6.4	6.2	5.3	4.9	5.0	5.3	5.2	4.4	4.4
الإجمالي	141.2	144.7	133.8	135.6	132.9	108.7	108.4	106.1	109.1
٪من الإجمالي العام	19.5	18.7	16.7	15.5	15.4	12.2	11.2	10.5	10.2

المصدر الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية ،إحصائيات عام 2008م.

فمن خلال الجدول السابق يتضح حجم الإنتاج من البحيرات الشمالية، فيلاحظ مايلي:

1- انخفاض إنتاجية بحيرات المنزلة وادكو ومريوط بشكل كبير، كما هو موضح بالجدول ويأتي هذا الانخفاض نتيجة التعدي على البحيرات بالتجفيف والصيد الجائر والتلوث .

2- ثبات الإنتاجية في بحيرة البرلس.

3- تعد هذه البحيرات ذات قيمة اقتصادية بالنسبة للدخل القومي المصري؛ حيث شكلت 10.2من إجمالي الإنتاج العام من الأسماك في مصر من مصادره المختلفة(1).

ب - المنخفضات الساحلية

تعد المنخفضات الساحلية مثل بحيرة البردويل وملاحة بور فؤاد من المصايد الطبيعية ذات القيمة الاقتصادية الهامة في مصر، ويمكن توضيح ذلك فيما يلي:

1- **بحيرة البردويل:**

تقع هذه البحيرة شمال جمهورية مصر العربية بشبه جزيرة سيناء ،وتبلغ مساحتها حوالي 165 ألف فدان بطول 90 كيلو مترا وعرض يتراوح ما بين 1 ـ 22 كيلو متر، وتشمل مناطق صيد بئر العبد والعريش بشمال سيناء ،وتتصل بالبحر المتوسط عن طريق ثلاثة بواغيز هي : بوغاز الزرانيق وبوغاز رقم (1) وبوغاز رقم(2).

وتعمل هذه البواغيزعلى تبادل مياه البحيرة ومياه البحر كما تسمح بخروج الأسماك بعد اكتمال نضجها بالبحيرة، إلى البحر المتوسط للتزاوج وعودتها مرة أخرى مع الزريعة للنمو في البحيرة حيث يتوفر الغذاء الطبيعي.

وهذه البحيرة أسماكها خالية من التلوث لخلوها من مصادر التلوث المختلفة ،وتنتج أسماك الدنيس والقاروص والبوري وموسى والجمبري والكابوريا والسيجان .

---

(1) كتاب مصر في أرقام 2011م، صادر عن الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء

وإنتاجية الفدان المائي بها يبلغ حوالي 24 كجم/سنة من الأسماك ذات القيمة الاقتصادية العالية ،وفق إحصائية سنة 1999م ،وقد ازدادت إنتاجية هذه البحيرة تدريجياً ،نتيجة لعدة أعمال قامت بها اللجنة القائمة على تطويرها ،والتي من بينها : تطهير البواغيز حتى يتاح لها التنفس مع البحر، إضافة الى تقنين عمليات الصيد بالبحيرة، وتجريم المخالفات، ومنع الصيد خلال فترة تكاثر الأسماك في البحيرة لأصناف الدنيس والقاروص وموسي والوقار والبوري والطوبارة في الفترة من أول يناير إلى نهاية أبريل، وهو ما يعرف بفترات المنع البيولوجي، مع حظر الصيد في مناطق المحميات البحرية داخل البحيرة، بالإضافة إلى تطوير الرؤوس الخرسانية وإقامة مفرخ بحري لإنتاج زريعة الدنيس والقاروص لتدعيم المخزون السمكي بالبحيرة،وقد وصل إجمالي إنتاجها عام 2008م 5394 طن [1].

2 - ملاحة بور فؤاد:

تبلغ مساحتها 23 ألف فدان وتقع شرق قناة السويس وتتأثر إنتاجيتها بالتوسعات التي تنفذ في قناة السويس.

ومتوسط إنتاج الفدان المائي منها عام 1999م حوالي 7 كجم/سنة،وإجمالي إنتاجها عام 2008م 128 طن ، وتنتج أسماك البوري والدنيس والقاروص وبعض أنواع الكابوريا...الخ .

ويمكن معرفة حجم الإنتاج من الموردين السابقين من خلال الجدول التالي :

---

(1) كتاب مصر في أرقام 2011م، صادر عن الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء.

جدول رقم (7) حجم الإنتاج من المنخفضات الساحلية طبقاً لمواقع الصيد في الفترة من 2000- 2008م الوحدة بالألف طن

موقع الصيد	عام	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
بحيرة البردويل		3.3	3.1	3.1	3.3	2.2	3.5	4.1	4.7	5.4
ملاحة بور فؤاد		0.1	0.2	0.20.2	0.2	0.2	=	=	0.3	-
الإجمالي		3.4	3.3	3.5	2.4	3.7	4.2	5.2	5.0	5.4
٪من الإجمالي العام		0.5	0.4	0.4	0.4	0.3	0.4	0.4	0.5	0.5

المصدر: الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية ، إحصائيات عام 2008م.

فمن خلال الجدول السابق يتبين أن مؤشر الإنتاج في بحيرة البردويل يتصاعد ، بينما ينخفض في ملاحة بور فؤاد ، وقد أسهم هذان الموردان في الإجمالي العام من الأسماك في مصر بنسبة 0.5٪ عام 2008م.

جـ - البحيرات الداخلية :

وتشمل بحيرات قارون والريان والسد العالي وبحيرات المرة والتمساح.

1- بحيرة قارون

وهي بحيرة مغلقة تستقبل مياه الصرف الزراعي لمحافظة الفيوم وتقع على بعد 35كم شمال مدينة الفيوم وحوالي 83كم جنوب غرب القاهرة ،ومياه البحيرة ذات ملوحة عالية نتيجة عمليات البخر وتراكم أملاح

الصرف الزراعي بها بعد أن كانت مياهها عذبة في البداية ،لذلك انقرضت منها أسماك المياه العذبة وانتشرت الأسماك البحرية التي نقلت إليها مثل أسماك موسى وبعض أنواع الجمبري وتوطنت بها أو التي تنتقل إليها سنوياً في صورة ذريعة مثل أسماك البوري،وتبلغ مساحة البحيرة حوالي 55ألف فدان ومتوسط إنتاجية الفدان منها حوالي 30كجم/سنة/1999م، وتنتج أسماك البوري والبلطي والجمبري وموسى ،وقد بلغ إجمالي إنتاجها عام 2008م 3184 طن[1].

2 - بحيرة المرة والتمساح:

هذه البحيرة تتصل بكل من البحر المتوسط وخليج السويس وتزيد ملوحتها عن البحر ويرجع السبب إلى شدة البخر وعدم وجود مصدر للمياه العذبة سواء عن طريق المطر أو الترع أو المصارف،وتبلغ مساحتها حوالي 76 ألف فدان، وتشمل مناطق صيد البحيرات المرة وبحيرة التمساح بمحافظة الإسماعيلية. ،ومتوسط إنتاج الفدان من الأسماك بلغ عام 1999م حوالي 217كجم/سنة ،وقد بلغ إجمالي إنتاجها عام 2008م 4473طن ،وهذه البحيرة إنتاجها قليل رغم ارتباطها بالبحر وبخليج السويس .

وتنتج أسماك البوري والجمبري والحبار والكابوريا وموسى والسردين وأم الخلول ،وتعتبر مرعى خصب لصغار الجمبري والبيض القزازي .

---

(1) كتاب مصر في أرقام 2011م، صادر عن الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء.

3- بحيرات وادي الريان:

أنشئ منخفض وادي الريان بمحافظة الفيوم عام 1975م وذلك للحد من ارتفاع منسوب المياه في بحيرة قارون حيث إن المنخفض أكثر عمقا من بحيرة قارون، وهو عبارة عن خزان يستقبل مياه الصرف الزراعي لمحافظة الفيوم والمياه الزائدة عن طاقة بحيرة قارون ثم استغل في الإنتاج السمكي منذ عام 1982م ،وتبلغ مساحة هذا المنخفض حوالي 35 ألف فدان.

ومتوسط إنتاج الفدان المائي منها حوالي 47 كجم/سنة عام 1999م، وقد وصل إجمالي إنتاجها عام 2008م 2055 طن ، وتعتبراً مصدراً واعداً من ناحية الاستغلال لإنتاج الأسماك ، حيث يمكن زيادة إنتاجها من خلال تكوين مجمعات سمكية بها من أنواع البلطي والقرموط وقشر البياض للارتقاء بإنتاجيتها مع زيادة زريعة البوري.

4- بحيرة ناصر:

وهي الخزان المائي الذي تكون في مجرى النيل منذ فيضان عام 1964م نتيجة لبناء السد العالي، وهي تعتبر أكبر مسطح صناعي للمياه العذبة في مصر وإنتاجها السمكي يمكن أن يدعم بقوة موارد الثروة السمكية، وتبلغ مساحة البحيرة 1250فدان مائي ويصل طول البحيرة إلى 500كم جنوب السد العالي منها حوالي 350كم داخل الأراضي المصرية و150كم داخل الحدود السودانية ،ويطلق عليها بحيرة النوبة، ومتوسط عرض البحيرة حوالي 10كم ويتسع عن ذلك في بعض المواقع، وتتحدد المساحة المائية للبحيرة بكمية المياه المتدفقة سنوياً مع الفيضان، وبلغ منسوب المياه في البحيرة بعد فيضان1969م حوالي 160متر ، وبالبحيرة حوالي 85 خوراً ولاجون منها 48 خوراً طولها حوالي 394كم وكانت هذه

الخيران عبارة عن وديان في مجرى النهر القديم تأتي من المرتفعات الغربية والشرقية ومع دخول المياه امتلأت هذه الأخوار بالمياه حيث تتم معظم عمليات الصيد نظراً لسكون مياهها وقلة تياراتها المائية مما جعلها بيئة صالحة لتكاثر وازدهار الغذاء الطبيعي للأسماك لثرائها بالمخصبات الضرورية لتوفير مقومات الحياة الطبيعية في مياه الفيضان، وبالنسبة للمناطق العميقة من البحيرة فهي لا تستغل في صيد الأسماك.

وتنتج البحيرة أسماك البلطي وقشر البياض واللبيس والراية وكلب الماء وأنتجت البحيرة ما يوازي 6.4٪ من إنتاج الجمهورية من الأسماك عام 1999م ، وتتركز عمليات الصيد في المناطق الشاطئية ذات الأعماق البسيطة من 5- 15 متر وبلغ إنتاج الفدان حوالي 33كجم من الأسماك خلال عام 1999م .

ويمكن معرفة حجم إنتاج هذه البحيرات لمعرفة أثرها الاقتصادي من خلال الجدول التالي:

جدول رقم (8) حجم الإنتاج من البحيرات الداخلية طبقاً لمواقع الصيد في الفترة من عام 2000- 2008م ،الوحدة بالألف طن.

الموقع / عام	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
بحيرة قارون	1.8	1.4	1.9	2.5	2.7	3.0	1.6	3.1	3.2
- الريان	1.9	0.9	1.9	1.3	1.3	2	1.7	2.1	2.1
- ناصر	16.8	28.2	23.4	41.3	25.	30.6	25.8	19.6	29.7
- المرة والتمساح	5.8	5.4	5.7	5.9	5.3	6.3	6.2	4.8	4.5
قناة السويس	-	-	-	-	-	-	-	-	0.2
المرة الصغرى	-	-	-	-	-	-	-	-	0.2
الإجمالي	80.3	109.9	120.9	118.3	105.0	83.5	105.0	97.7	79.7

الموقع	عام	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
%من الإجمالي العام		3.9	4.9	4.4	6.4	4.9	5.2	4.0	3.34	4.1

المصدر الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية إحصائيات2008، قناة السويس والمرة الصغرى بداية التسجيل عام 2008م.

فمن خلال الجدول السابق يتبن أن مصايد البحيرات الداخلية قد أسهمت في إجمالي الإنتاج العام من الأسماك عام 2008م بنسبة تقدر بـ4.1٪ [1].

استثمار وتنمية البحيرات السابقة

يمكن تحسين إنتاجية كافة البحيرات السابقة من خلال الإجراءات التالية:

1- تطوير حرف الصيد المستخدمة ،ومنع الصيد المخالف،وتطهير البواغيز المتصلة بالبحر المتوسط وإنشاء بواغيز أخرى ،للحد من ملوحة البحيرات وللسماح بدخول الأسماك للتفريخ ،ومنع الصيد في أوقات التفريخ ،والاهتمام بالمصايد الشاطئية للأسماك وحمايتها بواسطة القوانين المنظمة لفتحات الشباك وتحديد أحجام الأسماك المصادة خاصة في بحيرة ناصر.

2- تقدير المخزون السمكي الموجود في البحيرات للوقوف على حالتها الإنتاجية وتنظيم عمليات الصيد والمنع بناء على هذه التقديرات حسب ظروف كل بحيرة.

---

(1) كتاب مصر في أرقام 2011م، صادر عن الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء.

3- تنمية المسطحات المائية من خلال إمدادها بأنواع جديدة من الأسماك التي يمكنها التوطن بالبحيرات والمياه المغلقة مثل بحيرة قارون.

4- إنشاء مصانع ثلج وثلاجات لحفظ الأسماك، والمحافظة على الإنتاج أثناء مراحل التداول المختلفة حتى يصل إلى المستهلك بحالة جيدة وتقليل نسبة الفاقد.

5- توفير قنوات تسويق ونقل وتداول جيدة وإنشاء محلات لبيع الأسماك في صورة صحية سليمة.

6- العمل على الحد من التلوث الوارد إلى هذه البحيرات في جميع صوره عن طريق متابعة القوانين المنظمة لذلك ومنع وصول مصادر جديدة للتلوث ومعالجة مياه الصرف ؛حيث تسببت مياه الصرف في انخفاض إنتاجية البحيرات خاصة من الأسماك البيضاء .

7- مراجعة التشريعات الخاصة بالصيد والمصايد وتطويرها لنضمن سلامة المسطحات المائية من التلوث والصيد الجائر....الخ.

9- عدم إهمال هذه البحيرات حيث ينتشر بها البوص والحشائش؛ لأن هذه الحشائش تستهلك الغذاء الطبيعي، وتقلل من مساحة البحيرات.

10- زيادة الوعي بين الصيادين ؛حيث لا يتوفر الوعي بين أكثر الصيادين مما أدى إلى انتشار المخالفات التي تضر بالمخزون السمكي مثل استخدام السموم في الصيد بالأماكن الضحلة..الخ

11- تنتشر عملية سرقة زريعة الأسماك من أمام البواغيز ، مما يؤدي إلى حرمان البحيرات منها وحرمان البحيرات منها في المواسم المقبلة ؛لهذا يجب تكثيف الرقابة على هذه المسطحات.

12- الاهتمام الكامل بالبحيرات وعدم تجفيفها فقد تم تجفيف مساحات كبيرة من بحيرات البرلس والمنزلة ...الخ وتحويلها إلى أراض زراعية في الوقت الذي تتوافر فيه الأراضي الصحراوية التي يمكن استصلاحها واستزراعها ،فتجفيف هذه البحيرات لا مبرر له ،بل إنه خسارة فادحة للدولة،فقد تقلصت بحيرة المنزلة على سبيل المثال من 700 ألف فدان إلى 190 ألف فدان تقريبا ،في الوقت الذي بلغ فيه متوسط إنتاجية الفدان حوالي 340كجم/سنة، عام 1999م.

13- كما يمكن التنمية بالبحيرات من خلال صيد المفترسات السمكية كالتماسيح الموجودة ببحيرة ناصر وتوطين الصيادين في قرى منظمة وتحسين ظروفهم الاقتصادية والاجتماعية .

14- كما يمكن الوصول إلى رفع معدلات الإنتاج أيضاً من خلال القضاء على الطيور الجارحة التي تتغذى على الأسماك أورميها وطردها خاصة غراب البحر، فهذا النوع من الغربان انتشر بشكل غير عادي خاصة في المياه الملوثة[1].

---

(1) تحليل اقتصادي للوضع الراهن للثروة السمكية في جمهورية مصر العربية د/ مهران سليمان عطية د/ مدحت أحمد على عنيبر صـ9-12 مرجع سابق ، انتاج واستهلاك الأسماك في الدول الإسلامية وتجارتها الخارجية صـ3-17 مرجع سابق، إنتاج الأسماك والمصايد الطبيعية وطرق استغلالها وتنميتها في الدول العربية والإسلامية استبيان ومراجعة وتوصيات صـ1- 25 مرجع سابق ،.إنتاج الأسماك.د/نبيل فهمي صـ60-67 مرجع سابق ،أساسيات إنتاج الأسماك صـ679 مرجع سابق ،بحيرة البردويل – نشرة صادرة عن الهيئة العامة للثروة السمكية التابعة لوزارة الزراعة المصرية- سلسلة النشرات الإعلامية – نشرة رقم (5) لسنة 2005م، شبكة المعلومات الدولية الإنترنت- المصايد السمكية في مصر. http://www.alnwadr.com. تاريخ

فعلى سبيل المثال في بحيرة قارون انتشر هذا الطائر بنسبة 150ألف طائر ويتغذى على الأسماك فيستهلك أكثر من 400 طن سنوياً بواقع 6 كجم / طائر.

إضافة إلى حوالي 17 نوعاً من الطيور التي تتغذى على الأسماك بشراسة ؛حيث يتغذى معظمها على الزريعة الصغيرة فتلتهم عشرات أضعاف ما تنتجه البحيرة، فضلاً عن تغذيتها على بعض الأعشاب التي تحتاجها الأسماك لحماية نفسها وصغارها، وتنتشر هذه الطيور أيضاً في معظم البحيرات الأخرى (1).

ثالثاً : نهر النيل وفروعه.

ويشتمل هذا المصدر على المجرى الرئيسي لنهر النيل وفروعه وروافده والترع والمصارف المنتشرة داخل الوادي، وتقدر مساحة هذه الموارد بحوالي 187ألف فدان ويطلق عليه اسم المصايد الداخلية، ويتميز هذا المصدر

=الدخول على الموقع 2011/1/13م ،شبكة المعلومات الدولية الإنترنت. الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء. تقدير الإنتاج السمكي وفقاً لمصادره 2007-2008 م 347= http://www.capmas.gov.eg .تاريخ الدخول على الموقع 2011/2/2م ، الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت .نشرة بعنوان. بحيرة البرلس. http://gafrd.kenanaonline.com الدخول على الموقع 2011/2/3م.

(1) التلوث المائي وأثره على الثروة السمكية والصحة العامة0 دراسة مقارنة في القانون الإداري البيئي والشريعة الإسلامية.د / السيد أحمد محمد مرجان صـ23 . صادر عن مركز صالح كامل للاقتصاد الإسلامي ضمن أعمال مؤتمر الثروة السمكية والأمن الغذائي في الدول العربية والإسلامية في الفترة من 22- 24 أكتوبر 2003م، المصايد السمكية في مصر. شبكة المعلومات الدولية الإنترنتhttp://www.alnwadr.com . تاريخ الدخول على الموقع: 2011/1/13م.

بخصوبة مياهه وثرائها بالغذاء الطبيعي للأسماك بجانب استواء القاع ، واعتدال المناخ،وحركة المياه؛ مما يجعله بيئة مناسبة وصالحة لنمو الأسماك وصيدها.

ولمصايد نهر النيل أهمية خاصة في تزويد سكان المدن والقرى الواقعة على ضفافه بالأسماك النيلية مساهماً بذلك في سد احتياجات السكان جزئياً ، وخاصة أسماك البلطي وبلغ الإنتاج الكلي من الأسماك النيلية عام 1999م حوالي 63981طن تمثل حوالي 9.81٪ من إنتاج الجمهورية في ذلك العام،وقد وصل الإنتاج إلى 79688طن عام 2008م ليمثل حوالي 7,5٪من إجمالي الإنتاج العام من الأسماك في مصر [1].

ويمكن معرفة حجم الناتج السمكي من نهر النيل وفروعه في الفترة من خلال الجدول التالي:

جدول رقم(9) حجم الناتج السمكي من نهر النيل وفروعه في الفترة من 2000- 2008م ،الوحدة بالألف طن

الموقع / عام	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
النيل وفروعه	80.3	109.9	120.9	118.3	105.0	83.5	105.0	97.7	79.7
الإجمالي	80.3	109.9	120.9	118.3	105.0	83.5	105.0	97.7	79.7
٪من الإجمالي العام	11.1	14.2	15.1	13.5	12.1	9.4	10.8	9.7	7.5

(1) شبكة المعلومات الدولية الإنترنت: الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء .كتاب بعنوان مصر في سطور .تقدير الإنتاج السمكي طبقاً لمصادره سنة 2007م-2008م على الموقع: http://www.capmas.gov.eg/pages_ar.aspx?pageid=347 تاريخ الدخول على الموقع 2011/2/7م.

المصدر الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية ، إحصائيات عام 2000م، 2008م.

فمن خلال الجدول السابق يتبين أن مصايد نهر النيل تسهم بنسبة كبيرة في إجمالي الناتج العام من الأسماك في مصر رغم أنها قد انخفضت في عام 2008م إلى 7.5٪ بعد أن كانت 11.1٪عام 2000م.

استثمار وتنمية مصايد نهر النيل .

بالرغم من أن كميات المياه المتدفقة من بحيرة السد العالي إلى مجرى النيل تعتبر هائلة(55متر مكعب في الثانية) الأمر الذي جعل هذا المورد واعداً في تنمية عمليات الصيد به إلا أن مساهمته في الإنتاج المحلي مازالت ضئيلة ،ويمكن أن يصل حجم الإنتاج من نهر النيل وفروعه إلى حوالي100 ألف طن سنوياً ،من خلال عدد من إجراءات تنموية تتلخص فيما يلي:

أ - تطوير وتحسين حرف الصيد المستخدمة بما يتناسب مع المخزون السمكي في النهر،ومنع حرف الصيد المخالفة وتحديد مواسم الصيد بحيث يمنع وقت التكاثر.

ب- حماية النهر وفروعه من التلوث والأعمال التخريبية كالصيد بالسموم والمفرقعات وغيرها ؛حيث أدى ذلك إلى تصحر مياه النهر ؛حيث قلت إنتاجية مصايد المياه العذبة في مصر في السنوات العشر الماضية بشكل كبير نتيجة التلوث .

ج- لا بد من تقييم بيئي لبرامج التنمية ومتابعة ودراسات عملية متواصلة للوصول للتنمية المنظمة بالنهر.

د- تربية الأسماك في أقفاص في مياه النهر

هـ- إقامة مفرخات سمكية لإعادة تزويد النهر بأنواع الأسماك التي انخفضت معدلات توالدها بعد أن تغيرت مناطق تكاثرها بعد بناء السد العالي، كالسردين والأسماك القاعية والجمبري؛ لأن الفيضان كان يدفع المياه الراكدة بما تحمله من طمي وطحالب وغيرها إلى البحر المتوسط فتتغذى عليها الأسماك ؛ مما يجذبها إلى النهر، ،وتشير الأبحاث والدراسات إلى أن الأسماك القاعية والسردين والجمبري هبط إنتاجها في نهر النيل بعد بناء السد العالي ،ولم تستطع بحيرة ناصر تعويضها ،فالأسماك القاعية هبط إنتاجها من 31 ألف طن عام 1964م إلى 10.5 ألف طن عام 1974م أي إلى الثلث تقريباً في عقد واحد ، أما السردين :فهبط إنتاجه من 80 ألف طن سنة 1967م إلى 1400طن عام 1972م فإلى 500 طن عام 1973أي انقرض من النهر ،وأما الجمبري فهبط إنتاجه من 23ألف طن عام1978م إلى 10 ألف طن عام 1982م؛ لهذا أرى أن تزويد مياه النهر بزريعة الأسماك أو القشريات التي يمكنها النمو في مياهه بشكل جيد من أهم عوامل التنمية في النهر.

ح- صيد التماسيح الموجودة بالنهر ؛لأنها تفترس الأسماك بكثرة ،فتؤثر على المخزون السمكي بالإضافة إلى تزويد النهر بمبروك الحشائش للقضاء على الحشائش[1].

---

(1) الآثار الاقتصادية والمالية لتلوث البيئة والحماية منها ، رسالة دكتوراة في القانون ،مقدمة من العقيد / محمد صالح الشيخ سنة 1998م،، إشراف أ.د زكريا محمد بيومي.تحليل اقتصادي للوضع الراهن للثروة السمكية في جمهورية مصر العربية. د/مهران سليمان عطية د/ مدحت علي أحمد عنيبر صـ1- 16 ، إنتاج الأسماك من المصايد الطبيعية وطرق استغلالها صـ11 ، إنتاج الأسماك د/ نبيل فهمي صـ 68 - 72 ، أساسيات إنتاج الأسماك صـ689 ،شبكة المعلومات الدولية الإنترنت.=

فمن خلال ما سبق بيانه يتبين أن كمية الإنتاج من المصادر الطبيعية انخفضت من 417 ألف طن عام 1998 إلى 384 ألف طن عام 2008-2009م بنسبة انخفاض قدرها 7.9٪.(1)

المطلب الثاني

موقف الفقه الإسلامي من استثمار وتنمية المصايد السمكية

من خلال العرض السابق نحو تنمية واستثمار المصايد المختلفة فإنه يترتب على ذلك عدد من المسائل الفقهية التي ينتج عنها آثارا اقتصادية هامة تؤثر في اقتصاديات الثروة السمكية ،ويمكن بيانها من خلال المسائل التالية

المسألة الأولى: ملكية صيد البحار والمحيطات والأنهار والبحيرات.

الصيد باعتباره نوع اكتساب وانتفاع مباح شرعاً ، لابد أن يكون مباح المصدر،وهذا يستلزم بيان حكم الصيد من البحار والمحيطات والأنهار والبحيرات والبرك التي يجتمع فيها السمك، هل هو على الإباحة أم يختص به أحد دون أحد؟

=الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية. / http://gafrd.kenanaonline.com نشرة بعنوان :نهر النيل. إعداد :د/أحمد عبد المنعم المزين.مدير عام الإنتاج والتشغيل بدمياط. تاريخ الدخول على الموقع2011/2/2م.

(1) دراسة بعنوان الثروة السمكية في مصر خلال الفترة (1998- 2009)، الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء بجمهورية مصر العربية http://www.capmas.gov.eg/pages_ar.aspx?pageid=912 تاريخ الدخول على الموقع 2011/10/5م.

ومصادر الصيد هذه تكون في بعض الأحيان مهيئة للصيد بفعل بعض الناس أو جرى عليها ملك لأحد أو أحقية إنتفاع كالإجارة .

فما لم يجر عليه ملك لأحد من البحار والمحيطات والأنهار فهو ملك للدول التي تقع هذه المياه في محيطها أو على أرضها ، فلكل دولة تطل على البحار أو المحيطات مياه إقليمية ، هذه المياه رغم ملكيتها للدولة هل يحق لكل أحد من أفراد الدولة الانتفاع بها أم يختص أحد دون أحد بالصيد منها ؟

اتفق الفقهاء على أن مياه البحار والأنهار والمحيطات والبحيرات والبرك والآجام التي يجتمع فيها السمك ونحوها مما لم يجر عليه ملك لأحد : على الإباحة ، فيباح لكل أفراد الدولة التي تقع هذه المياه في محيطها : الانتفاع بها ،ولا يختص بها أحد دون أحد ،فالناس مشتركون في هذه المياه وما يستخرج منها شركة إباحة ، ينتفعون بها كانتفاعهم بالشمس والهواء بشرط ألا يضر هذا الانتفاع بعامة الناس[1]،واستدلوا على اتفاقهم على جواز الانتفاع بهذه المياه بعموم حديث :(الناس شركاء في ثلاثة : الماء والنار والكلأ)[2].

---

(1) المبسوط 176/1، البحر الرائق 80/6، المدونة 473/4، المنتقى شرح الموطأ 33/6، شرح مختصر خليل 104/8،فتوحات الوهاب بشرح حاشية الجمل 245/5،كشاف القناع 226/6،شرح النيل 353/4،البحر الزخار 90/3.

(2) أخرجه أبو داود والبيهقي وابن ماجة من طريق بن خداش عن العوام بن حوشب عن مجاهد عن ابن عباس عن النبي -ﷺ-. سنن البيهقي ، كتاب إحياء الموات، باب ما لا يجوز إقطاعه من المعادن 150/6، وقد ضعف العلماء عبد الله بن خداش ، فضعفه أبو زرعه والبخاري والنسائي وغيرهم نقله ابن حجر وغيره.تلخيص الحبير لابن حجر 56/3، مصباح الزجاجة لأحمد بن أبى بكر بن إسماعيل الكنانى المتوفى سنة (840هـ) ، كتاب الرهون، باب المسلمون شركاء فى ثلاث، 80/3، تحقيق: محمد=

أما صيد البحر وسائر ما يستخرج منه فقد اتفقوا على أنه ملك لواجده مالم يجر عليه ملك لأحد ،واستدلوا على اتفاقهم بما يلي :

1- قوله تعالى : ﴿وَهُوَ الَّذِي سَخَّرَ الْبَحْرَ لِتَأْكُلُواْ مِنْهُ لَحْمًا طَرِيًّا وَتَسْتَخْرِجُواْ مِنْهُ حِلْيَةً تَلْبَسُونَهَا وَتَرَى الْفُلْكَ مَوَاخِرَ فِيهِ وَلِتَبْتَغُواْ مِن فَضْلِهِ وَلَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ ﴾[1]

وجه الدلالة :

امتن الله – تعالى – على عباده بأن سخر لهم البحر لينتفعوا به ومن صور الانتفاع: ما يمكنهم صيده من حيتانه وما يستخرجونه من درره [2] فدل ذلك على أن هذه الأشياء ملك لواجدها أو من استخرجها ،حيث إنها مما امتن الله تعالى به على عباده[3].

2- استدلوا بالأثر المروي عن عمر بن عبد العزيز[4] : أنه كتب إليه في ناس أخذوا عنبرة ألقاها بحر عدن ،فكتب إليهم :أن خذوا منها

=المنتقى الكشناوي، الدار العربية، بيروت، الطبعة الثانية، 1403هـ، سنن أبى داود، كتاب الإجارة، باب فى منع الماء، 278/3 برقم 3477 وقال الضياء المقدسي إسناده جيد .خلاصة البدر المنير 113/2، وصححه الألباني بلفظ : المسلمون شركاء ... مختصر إرواء الغليل للشيخ الألباني 8/6. نشر دار المكتب الإسلامي – ط2 – سنة1405هـ .

(1) سورة فاطر الآية رقم (14).

(2) تفسير القرطبي 335/14، زاد المسير 435/4 .

(3) شرح مختصر خليل 104/8 ، كشاف القناع 226/6.

(4)أبو حفص عمر بن عبد العزيز بن مروان بن الحكم ،خليفة المسلمين ،روي عن أبي بكر بن عبد الرحمن، روى عنه الزهري وأبي بكر بن حزم . الكنى والأسماء لمسلم بن الحجاج 56/1 .

الخمس ، وادفعوا أليهم سائرها ،وإن باعوكموها فاشتروها [1] ، فدل ذلك على أن ما يستخرج من البحر ملكاً لمن استخرجه.

3- أن الماء والصيد لم يحرزا فكانا كالكلأ المباح [2].

لكن أرى أن الصيد الذي يباح للجميع من هذه المياه هو الصيد الشخصي وليس التجاري حتى لا يستأثر أحد به فيتركز الصيد في مكان واحد أو تتأثر المصايد بالصيد الجائر ونحوه فللدولة أن تنظم أعمال الصيد التجاري بإصدار التراخيص المناسبة حفاظاً على الثروة السمكية ،وهذه التراخيص يجوز لولي الأمر إصدارها لمن يرى أنه سيحقق من خلالها نفعا عاما للمسلمين ؛لأن هذه التراخيص تعتبر من قبيل إقطاع الانتفاع [3] في المعدن الظاهر [4]؛لأن السمك من المعدن الظاهر ؛فجاز فيه إقطاع الانتفاع

---

(1) المصنف في الأحاديث والآثار لمؤلفه: أبي بكر عبد الله بن محمد بن أبي شيبة الكوفي- المتوفى سنة 235هـ 34/3 - الطبعة الأولى - سنة 1409 هـ - نشر مكتبة الرشد - الرياض - تحقيق : كمال يوسف الحوت .

(2) كشاف القناع 226/6.

(3) الإقطاع :لغة التمليك والإرفاق ،واستقطع الشيء : أي انفرد به. لسان العرب 280/8 مادة قطع، وفي المطلع : الإقطاع مصدر أقطعه إذا ملكه ، أو أذن له في التصرف.281/1، واصطلاحاً تعددت حوله تعريفات الفقهاء لكن وضع بعض الباحثين له تصوراً من خلال تعريفات الفقهاء ،وهو: تخصيص الدولة قطعا من الأرض أو نحوها من موارد الثروة الطبيعية ،لشخص قادر على العمل بنحو التمليك أو الانتفاع . إحياء الأرض الموات. د/محمود المظفر صـ265 نشر المطبعة العالمية - القاهرة - سنة 1392هـ.،والإقطاع ثلاثة أنواع: تمليك وانتفاع وإرفاق .

(4)المعدن الظاهر: الذي يبرز بلا علاج وإنما بمجرد العمل والسعي في تحصيله فقط كالسمك والملح وأشباه ذلك بخلاف البترول والنحاس والحديد ...الخ .المغني155/8.

عند المالكية خلافاً للجمهور [1] ، والأخذ برأي المالكية يحقق المنفعة هنا ؛حيث يعطي الفرصة لأولي الأمر أن يمنحوا تراخيصاً لأصحاب رأس المال يمكنهم بموجبها أن يستثمروا أموالهم في نشاط الصيد .

لكن يشترط في هذه التراخيص ما يشترط في الإقطاع عموماً ،وهذه الشروط بصفة عامة هي :

1- أن يكون الإقطاع من الإمام أونائبه وبإذنه [2] ،وعليه يلزم لمن يقوم بالصيد التجاري أن يكون صيده بموجب ترخيص من الدولة .

2- ألا يقطع الإمام شيئاً تعين مالكه؛ لأنه ظلم وأكل لمال الغير بالباطل [3] ، وملكية البحار والأنهار والبحيرات ملكية عامة فيجوز الإقطاع فيها لصيد سمكها بشكل تجاري .

---

(1) يرى الفقهاء الأربعة عدم جواز إقطاع التمليك في المعادن الظاهرة والباطنة واختلفوا في إقطاع الانتفاع فذهب المالكية إلى القول بالجواز خلافاً للجمهور حيث قالوا بعدم الجواز لما فيه من الضرر بعامة المسلمين . حاشية ابن عابدين 193/4وما بعدها، الفتاوى الهندية 386/5 ، البدائع 194/6،شرح مختصر خليل 69/7، الشرح الكبير 68/4، الأم 50/4 ،مغني المحتاج 368/2 ،حواشي الشرواني 214/4-224،المهذب 426/1،الإنصاف 377/6ومابعدها ،المغني 154/8- 155 ، كشاف القناع 195/4.

(2) الفتاوى الهندية 386/5 'شرح مختصر خليل 69/7، الشرح الكبير 68/4، الأم 50/4 .

(3) الخراج لأبي يوسف صـ60 ، الأحكام السلطانية للماوردي صـ239، الشرح الكبير 68/4.

3- أن يحقق النفع للناس ولا يضر بمصالحهم العامة [1] وإقطاع المصايد لمن لهم القدرة على الاستثمار يحقق النفع للناس ،لكن يشترط ألا يضر بمصالحهم ، كأن تمنح التراخيص لأفراد معدودة ثم يقومون بتصدير الأسماك ويحرمون الناس من ذوق السمك في الوقت الذي يعود عليهم النفع وحدهم .

4- أن يقدر المقطع له على إحياء جميع ما أقطع له ؛لأن في إقطاعه شيئاً أكثر مما يقدر على إحيائه تضييقاً على الناس في حق مشترك بينهم بما لا فائدة فيه [2] وعليه لا يجوز قصر منفعة بعض المصايد على بعض الناس رغم إمكانية الترخيص لعدد أكبر.

أما المياه التي جرى عليها ملك لأحد أو المهيأة للصيد بفعل إنسان أو بموجب تراخيص معينة من الدولة فقد اختلف الفقهاء في حكم الصيد منها من غير الذي هيأها للصيد أو أحرزها ، وكان خلافهم على رأيين.

الرأي الأول:-

للجمهور(الحنفية ورواية المالكية والشافعية والحنابلة) قالوا : لا يصاد منها إلا بإذن مالكها أو من هيأها أو أعدها للصيد [3].

---

(1) مختصر الطحاوي صـ135،لسان الحكام 362/1 لمؤلفه: إبراهيم بن أبي اليمن محمد الحنفي نشر البابي الحلبي – القاهرة – الطبعة الثانية – سنة 1393هـ ،حاشية الدسوقي 68/4، الشرح الكبير 68/4،الأم 42/4 ، المغني 156/8 'كشاف القناع 195/4.

(2) المبسوط 23 /183،التاج والإكليل 6/3،الشرح الكبير 68/4 لسيد أحمد الدردير أبي البركات ــ نشر دار الفكر ، بيروت ــ ت/ محمد عليش.

(3) البحر الرائق 80/6، رد المحتار على الدرالمختار 61/5 لمحمد أمين الشهير بابن عابدين على الدر المختار شرح تنوير الأبصار ــ دار الكتب العلمية ــ ط2 =

الرأي الثاني:-

رواية للمالكية والإباضية[1] ، قالوا :-

إن كان السمك في أرض ملك لأحد والماء يجري منها إلى غيرها جاز لكل أحد صيد سمكها سواء ألقي فيها أو أتاها من غيرها ،وإن كان لا يجري منها إلى غيرها لا يجوز صيد سمكها [2].

الأدلـــــــــة

دليل الرأي الأول:

استدل الجمهور الحنفية ومن وافقهم القائلون بعدم جواز الصيد من المياه المملوكة أو المجهزة أو المهيأة لأعمال الصيد : إلا بإذن مالكها أو من هيأها بالمعقول فقالوا : لا يجوز لأحد الصيد منها لسبق غيره إليها ؛لأن الصيد مباح لمن سبق إليه ، ولتهيئته لمكان الصيد [3].

دليل الرأي الثاني:

استدل بعض المالكية والإباضية على ما ذهبوا إليه بالمعقول فقالوا :-

---

=سنة1386هـ،1966م ـ ت/مصطفى البابي الحلبي، شرح مختصر خليل 104/8 ،حاشية الجمل 245/5، كشاف القناع 226/6،البحر الزخار90/3 0

(1) رواية ابن القاسم عن الإمام مالك. ؛حيث جاء في شرح مختصر خليل عن ابن القاسم: (....إذا كان غدير أو بركة أو بحيرة في أرضك فلا تمنع من يصيد فيها ممن ليس له فيها حق) 104/8، شرح النيل 535/4.

(2) حيث جاء في شرح مختصر خليل عن ابن القاسم : (000إذا كان غدير أو بركة أو بحيرة في أرضك فلا تمنع من يصيد فيها ممن ليس له فيها حق0) 104/8، شرح النيل 535/4 .

(3) البحر الرائق 80/6،رد المحتار 61/5 .

إن هذه المياه أتاها السمك من مصدر مباح فالصيد نفسه أصله مباح ووجوده بأرض إنما جاء مع الماء الذي أتاها ، والماء مباح فليس لصاحب الأرض منع أحد من صيده[1].

مناقشة هذا الدليل :

يمكن مناقشة هذا الدليل بأن مكان وجود السمك مهيأ ومعد من قبل بعض الناس فصار حرزاً لهم دون غيرهم ؛لأن السمك مباح لمن سبق إليه، ويتملكه آخذه[2].

الراجح

أرى - والله أعلم- أن الراجح هو رأي القائلين بعدم جواز الصيد من المياه المملوكة أو المهيأة للصيد من قبل بعض الأفراد ؛ لإحرازهم لها ، وتهيئتهم لها.

ولا شك أن القول بأن الانتفاع بمياه البحار وغيرها من المسطحات المائية التي لم يحرزها أحد بأي شكل من الأشكال ينعكس بشكل إيجابي على النشاط الاقتصادي ؛حيث :يفتح الباب أمام أصحاب رؤوس الأموال للاستثمار في نشاط الصيد ،خاصة مع القول بجواز إقطاع الانتفاع في المعدن الظاهر والباطن كما قال المالكية ،وبهذا يكون الباب مفتوحاً أمام الاستثمار المحلي في هذا النشاط ،مما يعمل على استغلال كافة المصايد بما يحقق الأمن الغذائي للشعوب المختلفة التي يتم الاستثمار على أرضها .

---

(1) المدونة 473/4،شرح مختصر خليل 104/8،شرح النيل 535/4 .

(2) البحر الرائق 80/6.بتصرف .

كما يمكن لغير المسلمين أيضا أن يستثمروا في نشاط الصيد؛ حيث نص الفقهاء على أن الإقطاع يجوز أن يكون لذمي أو كافر [1] وهذا الأمر يعطي الفرصة لفتح الباب أمام الاستثمار الأجنبي في نشاط الصيد في الدول الفقيرة التي لا يتوفر لديها رأس المال اللازم لعملية الاستثمار رغم كثرة مواردها ،وهذا الأمر للأسف الشديد :هو القائم في معظم الدول الفقيرة حيث اقتصرت تقريباً عملية الصيد بها على الشركات العالمية وآلاتها المتطورة وجرفت هذه الأسماك إلى شعوبها الغنية لتحرم منها تلك الشعوب الفقيرة [2]؛لهذا يمكن القول بأن الاستثمار في نشاط الصيد برأس المال الأجنبي لابد أن يحقق المنفعة للشعوب الفقيرة ،وإلا كان فاقدا لأحد شروط الإقطاع التى نعتبرها شرطا للاستثمار في نشاط الصيد ،وهو تحقيق المنفعة وعدم إلحاق الضرر بعامة الناس ،وليس هناك ضرر أعظم من حرمان الشعوب من ثرواتها .

ومن صور الاستثمار والتعاون المشترك بين الدول المختلفة في نشاط الصيد: ماتم بين مصر ودول أخرى منها :السودان و سلطنة عمان وإيطاليا والولايات المتحدة الأمريكية [3].

---

(1) البدائع149/6،الشرح الكبير للدردير69/4،منح الجليل78/2،حاشية البجيرمي 198/3.

(2)الإسلام بين كينز وماركس وحقوق الإنسان.د/ نعيمة شومان صـ82 مرجع سابق

(3) تم ترخيص صيد في المياه الإقليمية السودانية للشركة المصرية لمصايد أعالي البحار التابعة لوزارة الزراعة المصرية بتاريخ1980/4/1م 0مجموعة المواثيق والاتفاقيات والبروتوكولات والعقود الدولية المبرمة مع مصر في المجال الزراعي سنة 1967م- 1980م - صادر عن وزارة الزراعة والأمن الغذائي- الإدارة المركزية للعلاقات الزراعية الخارجية – سنة 1984م 342/2 ،كما تم اتفاق تعاون في مجال الصيد البحري بالمياه الإقليمية العمانية بين مصر وعمان بتاريخ=

المسألة الثانية: حدود المياه التي يحق الانتفاع بها لكل دولة (المياه الإقليمية)

ليست البحار والمحيطات مباحة على إطلاقها لكل دولة من دول العالم ،وإن كانت على الإباحة شرعاً،بل تختص كل دولة تطل على البحار والمحيطات بمياهها الإقليمية وجاء هذا في القانون الدولي من باب التنظيم وأحقية السيادة الكاملة لكل دولة على أرضها.

ويمكن بيان حدود المياه التي يتم الانتفاع بها لكل دولة من خلال الاتفاقيات الدولية التي جاءت في هذا الصدد،وذلك فيما يلي:

أ ـ المياه الإقليمية:

تحدد غالبية الدول مياهها الإقليمية أو بحرها الإقليمي بمسافة 12ميلاً بحرياً توافقاً مع المادة الثانية من اتفاقية جاميكا عام 1982م التي قضت:[أنه لكل دولة الحق في أن تحدد عرض بحرها الإقليمي بمسافة لا تتجاوز 12ميلاً بحرياً اعتباراً من خطوط الأساس المقررة وفقاً لأحكام هذه الاتفاقية،وتتمتع كل دولة ساحلية بالسيادة الكاملة على مياهها] (1).

ب ـ المنطقة الاقتصادية الخالصة :

هي جزء من أعالي البحار يمتد إلى مائتي ميل من خطوط الأساس التي يقاس منها عرض البحر الإقليمي،تتمتع الدولة الساحلية فيها بحق

=1980/4/1م المرجع السابق342/2 ، كما تمت اتفاقيات علمية مع الدول الأخرى المرجع السابق2 /409 – 411.

(1) دروس في القانون الدولي العام. د/ سامي عبد الحميد،د/ مصطفى سلامة حسين صـ338 وما بعدها. دار المطبوعات،الإسكندرية. سنة 1994م شبكة المعلومات الدولية الإنترنت . مقال بعنوان:قانون البحار بين الماضي والحاضر .327727 http://www.hdrmut.net/vb/t.html تاريخ الدخول 2011/1/13م.

استغلال مواردها الطبيعية وحق إقامة الجزر الصناعية، وحق مباشرة البحث العلمي ،وصيانة البيئة البحرية،وذلك وفقاً لنص المادتين 55- 57 من اتفاقية جاميكا لعام 1982م- أما المنطقة الملاصقة أو المتاخمة من البحر العالي فتمتد من نهاية البحر الإقليمي إلى مسافة 12ميلاً بحرياً أخرى، تقتصر سلطة الدولة الساحلية الواقعة عليها على ممارسة بعض حقوق الرقابة الضرورية الهادفة إلى منع المساس بقوانين الجمارك والضرائب والهجرة بالإضافة إلى ممارسة إجراءات الأمن والتتبع أو المطاردة، وقد نصت المادة 2/23 من اتفاقية جاميكا على ألا يتجاوز البحر الإقليمي والمنطقة الملاصقة24ميلاً بحرياً[1].

ج - الامتداد القاري

الامتداد القاري أو الجرف القاري:هو قاع البحر وما يتصل به من طبقات متصلة بالشاطئ تمتد خارج نطاق البحر الإقليمي في جميع أنحاء الامتداد الطبيعي للإقليم البري للدولة حتى الطرف الخارجي للحافة القارية أو إلى مسافة 200ميل بحري من خطوط الأساس أيهما أكبر،ولا تتأثر مسألة الامتداد القاري عملاً إلا في الحالات التي يمتدد فيها إلى مسافة تتجاوز امتداد المنطقة الاقتصادية ،وهي مائتا ميل بحري ،وذلك وفقاً لنص المادة 76من اتفاقية جاميكا لعام 1982م[2].

---

(1) دروس في القانون الدولي العام د/ سامي عبد الحميد،د/ مصطفى سلامة حسين صـ338 وما بعدها مرجع سابق.

(2) دروس في القانون الدولي العام. د/ سامي عبد الحميد،د/مصطفى سلامة حسين صـ338، ،شبكة المعلومات الدولية الإنترنت.مقال بعنوان الامتداد القاري. http://www.startimes.com.تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/15م.

وبناء على ما سبق بيانه : لا يحق لأي فرد أو جهة معينة القيام بأعمال الصيد داخل المياه الإقليمية لدولة أخرى.

وبهذا يظهر أن تحديد مياه البحار والمحيطات على النحو المذكور يكفل الحق لكل الدول الساحلية بالانتفاع بمياه البحار والمحيطات في أعمال الصيد وغيرها؛ لأن عدم تحديدها يؤدي إلى استئثار الدول المتقدمة بثروات البحر دون غيرها ، فهذا التنظيم يكفل حق الانتفاع بالمياه الإقليمية لكل دولة تقع على البحار والمحيطات دون غيرها ،كما يسمح للدول غير الساحلية أن تنتفع بالمياه الدولية (أعالي البحار)،وهي منفعة معتبرة شرعاً.

المسألة الثالثة : قتل الطيور المفترسة التي تتغذي على الأسماك.

يوجد بمعظم المصايد طيور مفترسة تتغذى على الأسماك ،ومن أشهرها غراب البحر، فإذا كان قتله يؤثر في اقتصاديات المصايد فهل يجوز قتلة وما اشترك معه في الأذى من بقية الطيور أم لا ؟ ،يمكن معرفة ذلك فيما يلي:

أولاً: تعريف الغراب:

الغراب جنس من الطيور له أنواع عديدة تصل إلى حوالي 27نوعا تنتشر في معظم أنحاء العالم [1] منها :-

1- الأبقع:وهو غراب طويل الذيل فيه بياض وسواد كبير الحجم ينقر الأشياء ويعدو الكائنات الضعيفة[2].

---

(1) شبكة المعلومات الدولية الانترنت مقال بعنوان الغراب: http://majdah.maktoob.com/vb/majdah66496 تاريخ الدخول على الموقع: 2011/3/8م.

(2) القاموس المحيط 1026/9 فصل الباء باب الباء مع النون،حياة الحيوان للدميري 354/1

2ـ **العقعق**:نوع من الغربان قدر الحمامة ،وهو على شكل الغراب وجناحاه أكبر،وهو ذو لونين أبيض وأسود ، طويل الذنب ، يأكل الجيف والزرع،من طباعه الزنا والغدر والسرقة ، والعرب تضرب به الأمثال في هذه الصفات [1].

3ـ **الغداف**: طائر أسود كبير الحجم يسكن الجبال ،يأكل الجيف [2].

4ـ **الزاغ**: وهو غراب صغير الحجم أحمر المنقار والرجلين يأكل الحب والزرع [3].

فهذه الأنواع من الغربان هي التي عرفها الفقهاء ، وأطلقوا على كل من الغراب الأبقع والغداف العقعق غراب البين؛ لأنها تقع على القمامة بعد ذهاب الناس عنها ،ولا يوجد إلا عند بينونة الناس عن منازلهم وذهابهم عنها فاشتقوا له هذا الاسم من البينونة [4].

بينما يعرف الغراب الزراعي عند الفقهاء بالزاغ وهو حلال؛ لأنه مستطاب إذ يأكل الحب والزرع [5] ،وأما الغراب البحري أو السمكي فلا يخرج عن الأصناف الثلاثة الأولى في الحكم والوصف،حيث إنه غراب

---

(3) لسان العرب 260/10 م عقعق، الدميري 2/1، 12/181.

(4) لسان العرب 222/9 م غدف، الدميري 33/2 .

(3) لسان العرب 432/8 م زاغ .

(4) حياة الحيوان للدميري 33/2.

(5) الدر المختار305/6، بدائع الصنائع40/5، المدونة للإمام مالك65/3، تكملة المجموع 22/9، الروض المربع347/3، منار السبيل357/5، شرائع الإسلام173/3، البحر الزخار356/5،شرح النيل431،1،فتح الباري38/2،شرح النووي على صحيح مسلم113/8

ينشر على السواحل ويتغذى على الأسماك، وصوته مرتفع وحاد جداً يحدث إزعاجاً لباقي الطيور، وتغذيته على الأسماك دلالة على افتراسه[1].

ثانياً: حكم قتل الغراب:

اتفق الفقهاء على عدم جواز قتل الغراب الصغير المعروف بالزاغ الذي يأكل الزرع[2].

واستدلوا على اتفاقهم بقول الله تعالى: ﴿ يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُواْ لاَ تَقْتُلُواْ الصَّيْدَ وَأَنتُمْ حُرُمٌ ﴾[3]؛ حيث دلت الآية على عدم جواز قتل الصيد بالحرم أو حال الإحرام وغراب الزرع صيد، فأكله حلال؛ لأنه مستطاب، يأكل الزرع فلا يجوز قتله في الحل أو الحرم كسائر الطيور التي يحل أكلها[4]

---

(1) شبكة المعلومات الدولية الانترنت مقال بعنوان. الغراب: http://majdah.maktoob.com/vb/majdah66496 تاريخ الدخول على الموقع: 2011/3/8م.

(2) ذهب أكثر الفقهاء إلى أن الغراب المعروف بالزاغ يحل أكله ولا يجوز قتله. حاشية بن عابدين 307/6- 308، مجمع الأنهر 299/1، التمهيد لابن عبد البر 176/15، حاشيتا قليوبي وعميرة 260/4، مغني المحتاج 145/6، الأم 225/7، كشاف القناع 139/2، مطالب أولي النهى 314/6، البحر الزخار 255/6، التاج المذهب 315/4، شرح النيل 121/4، شرائع الإسلام 259/1، وخالف في ذلك ابن حزم حيث قال بعدم جواز أكل الغراب مطلقاً وجواز قتله؛ لعموم حديث السيدة عائشة رضي الله عنها – خمس فواسق يقتلن في الحل والحرم الفارة والعقرب والحديا والغراب والكلب العقور– فشمل الحديث في روايتيه الأبقع وغيره مطلقاً0 المحلى بالآثار لابن حزم 270/5

(3) سورة المائدة من الآية رقم (59)

(4) تفسير القرطبي 35/6 0

لكنهم اختلفوا في حكم قتل باقي أنواع الغربان التي لا تؤكل.

سبب الخلاف

يرجع اختلاف الفقهاء في حكم قتل الغراب إلى ثلاثة أسباب :

أ - تعارض ظواهر النصوص الواردة في حكم قتل الغراب كما سيتضح بعد عند عرض الأدلة.

ب - اختلافهم في علة قتل الغراب الأبقع، فمن قال بأن العلة في قتله الأذى قال بعدم جواز قتل الغراب الصغير من هذا النوع ،ومن قال بأن العلة في جواز قتله أنه غير مأكول قال بجواز قتله صغيراً كان أو كبيراً [1].

ج- اختلافهم في قصر الحكم على المنطوق [2] به في حديث السيدة عائشة رضي الله عنها :عن النبي ﷺ .: (**خمس فواسق يقتلن في الحل والحرم الفأرة والعقرب والحديا والغراب والكلب العقور)** [3].

فمن رأى جواز قتل الغراب الأبقع وغيره،قال إن التنصيص على الأبقع من باب الخاص الذي أريد به العام فألحق بكل نوع مما ذكر في

---

(1) بداية المجتهد 266/1،فتح الباري37/4-38، شرح عمدة الأحكام32/3.

(2) المنطوق ما دل عليه اللفظ في محل النطق- التقرير والتحبير 111/1، شرح الكوكب المنير صـ446، حاشية العطار 207/1

(3) صحيح البخاري1204/2 كتاب بدء الخلق،باب خمس من الدواب فواسق يقتلن في الحرم برقم 3136.

الحديث ما في معناه مما يشاركه في الأذى، ومن لم ير أنه من باب الخاص الذي أريد به العام:قصر النهي على المنطوق فقط[1].

وكان خلافهم على ثلاثة آراء:

- الرأي الأول: للجمهور - الحنفية والمشهور عند المالكية والشافعية والحنابلة وقول للإباضية[2].

قالوا :- بجواز قتل الغراب الذي لا يؤكل مطلقاً.

الرأي الثاني: غير المشهور عند المالكية- وقول للإباضية[3] قالوا :بجواز قتل الغراب غير المأكول إذا كان كبيراً ولا يقتل إذا كان صغيراً لم يصل لحد الإيذاء.

الرأي الثالث: للإمامية ووافقهم من التابعين عطاء[4]

---

(1) بداية المجتهد266/1،فتح الباري38/4،مختصر اختلاف العلماء193/3،شرح عمدة الأحكام32/3 لتقي الدين أبي الفتح بن دقيق العيد المتوفى سنة702هـ ، نشر دار الكتب العلمية، بيروت.

(2) المبسوط 92/4،البدائع197/2،تبيين الحقائق66/2،المنتقى شرح الموطأ263/2-264، التاج والإكليل174/3، الفواكه الدواني367/1،حاشية الدسوقي74/2، الأم للإمام الشافعي224/7 ،الفروع لابن مفلح438/3،الإنصاف للمرداوي448/3،كشاف القناع493/2،مطالب أولي النهى843/2، المحلى بالآثار270/5، البحر الزخار265/6،التاج المذهب 315/4،شرح النيل121/4

(3) حاشية الدسوقي74/2،مواهب الجليل174/3،التاج والإكليل253/4،والفواكه الدواني367/1،شرح النيل121/4

(4) عطاء بن يسار الهلالي أبو محمد مولى ميمونة زوج النبي صلى الله عليه وسلم ،كان ثقة كثير الحديث،توفى سنة ثلاث ومائة وعمره أربع وثمانون سنة ،وقيل: توفى بالإسكندرية بمصر تهذيب التهذيب217/7،تذكرة الحفاظ90/1، ميزان الإعتدال في نقد الرجال 77/3 لشمس الدين محمد بن أحمد الذهبي المتوفى سنة 748هـ، دار الكتب=

وإبراهيم النخعي[1] قالوا : إن الغراب يرمي، ولا يقتل منه غير الغراب الأبقع [2].

الأدلـــــة

أدلة أصحاب الرأي الأول:

استدل جمهور الفقهاء الحنفية ومن وافقهم بجواز قتل الغراب الذي لا يؤكل مطلقاً بالسنة النبوية المطهرة ، فاستدلوا بما أخرجه الإمام البخاري رضي الله عنه في صحيحه بسنده عن السيدة عائشة رضي الله عنها – أن رسول الله ﷺ. قال: (**خمس فواسق يقتلن في الحل والحرم الفأرة والعقرب والحديا والغراب والكلب العقور**)[3]

=العلمية، بيروت، سنة 1995م، ط: الأولى، ت: الشيخ علي محمد معوض والشيخ عادل أحمد عبد الموجود.،تهذيب الكمال940/21 ليوسف بن الزكي عبد الرحمن أبو الحجاج المزي المتوفى 742هـ، نشر مؤسسة الرسالة، بيروت، سنة 1400 هـ-1980م، الطبعة الأولى، ت: د/ بشار عواد معروف.،سير أعلام النبلاء 448/4 .

(1) إبراهيم النخعي: فقيه العراق أبو عمران إبراهيم بن يزيد بن قيس بن الأسود بن عمرو بن ربيعة بن زهل بن سعد بن مالك النخعي الشعبي اليمان ثم الكوفي روى عن مسروق وعلقمة بن قيس والربيع بن خثيم وغيرهم. سير أعلام النبلاء520/4 وما بعدها

(2) التمهيد لابن عبد البر173/15،بداية المجتهد266/1، شرح النووي على صحيح مسلم113/8،فتح الباري38/4،مختصر اختلاف العلماء193/3 ،المغني لابن قدامة 164/3، شرائع الإسلام259/1 0

(3) صحيح البخاري1204/2 كتاب بدء الخلق،باب خمس من الدواب فواسق يقتلن في الحرم برقم 3136.

وفي رواية للإمام مسلم رضي الله عنه – عن عائشة رضي الله عنها- عن رسول الله ﷺ - قال:(**خمس فواسق يقتلن في الحل والحرم: الحية والغراب الأبقع والفأرة والكلب العقور والحديا**) [1].

وجه الدلالة:

الحديث دليل على جواز قتل الدواب المذكورة؛ للإيذاء ولعدم جواز أكل لحمها، كما يلحق بها ما في حكمها مما يؤذي ولا يؤكل لحمه مما هو أكثر منها ضرراً إلا ما نهى عن قتله[2]، فالخبر نص من كل جنس على صورة من أدناه تنبيهاً على ما هو أعلى منها دلالة على كل ما في معناها، فنصه صلى الله عليه وسلم على الحدأة والغراب تنبيه على البازي ونحوه، وعلى الكلب العقور تنبيه على الحشرات، وعلى العقرب تنبيه على الحية، وعلى الكلب العقور تنبيه على ما هو أعلى منه [3]فكل ما كان لا يؤكل لحمه وضرره أكثر من الغراب والحدأة.....وغيرها مما ذكر في الحديث كان أولى بالقتل مما ورد ذكره في الحديث[4].

وبهذا يثبت شرعاً جواز قتل الغراب الذي لا يؤكل مطلقاً .

أدلة أصحاب الرأي الثاني:-

استدل أصحاب الرأي الثاني المشهور عند المالكية وقول للإباضية القائلون بجواز قتل الغراب إذا كان كبيراً ولا يقتل إذا كان صغيراً لم يصل إلى حد الإيذاء، استدلوا بالمعقول. فقالوا:

---

(1) صحيح مسلم856/2كتاب الحج باب ما يندب للمحرم وغيره قتله من الدواب في الحل والحرم برقم 1198

(2) فتح الباري37/4،شرح عمدة الأحكام32/3،شرح النووي على صحيح مسلم113/8.

(3) المغني لابن قدامة 164/3

(4) الأم للإمام الشافعي224/7

إن الغراب يجوز قتله لما يصدر منه من إيذاء، والغراب الصغير لم يصل إلى حد الإيذاء، فلا يجوز قتله لأنه لا مضرة منه حتى يباح قتله كالغراب الكبير[1].

نوقش هذا الاستدلال من وجوه .

1. إن الغراب الصغير من جملة ما ذكر في الحديث ولا دليل على التفرقة بين الغراب الصغير والكبير[2].

2ـ أن هذا مردود بقولكم بجواز قتل المحرم للفأرة الصغيرة، ولا يقتل الغراب الصغير لأنه لا يضر، فالفأرة الصغيرة لا تضر فلم منعتم قتل الغراب الصغير؛ لأنه لا يضر ولم تمنعوا قتل الفأرة الصغيرة وقد أباح النبي ﷺ . قتل الغراب والفأرة؟ وهذا حجة عليكم؛لأن القول بمنع قتل الغراب الصغير منتقض بقتل الفأرة الصغيرة ومخالف لما جاء عن النبي ﷺ.[3].

2ـ أنكم زعمتم أن الغراب يقتل لمعنى الضرر، وعلى هذا ينبغي أن يقتل العقاب؛لأنه أضر من الغراب ولم تقولوا بقتلها ؛لأنها ليست من جملة ما ذكر في الحديث فلماذا أخرجتم الغراب الصغير من الجملة [4]؟

---

(1) حاشية العدوي550/1،الفواكه الدواني367/1، حاشية الدسوقي74/2،بلغة السالك101/2- 102،شرح مختصر خليل344/2،شرح النيل121/4

(2) الإمام الشافعي225/7،المحلى بالآثار لابن حزم269/5 .

(3) الأم للإمام الشافعي 225/7 .

(4) الأم للإمام الشافعي 225/7 .

أدلة الرأي الثالث

استدل الإمامية ومن وافقهم القائلون بأن الغراب يرمى ولا يقتل منه غير الأبقع بالسنة النبوية المطهرة.

حيث استدلوا بما روي– أن رسول الله ﷺ. سئل عما يقتل المحرم فقال: (**الحية والعقرب والفويسقة ويرمى الغراب ولا يقتله والكلب العقور والحدأة والسبع العادي**) [1] مع حديث السيدة عائشة رضي الله عنها والذي رواه الإمام مسلم وفيه (..**والغراب الأبقع**..)

وجه الدلالة:

الحديث دليل على أن الغراب يرمى ، ولا يقتل سوى الغراب الأبقع[2].

نوقش بما يلي

1. أن هذا الحديث منكر[3]؛لأن في إسناده يزيد بن أبي زياد ، لا يحتج بحديثه حيث إنه متهم بالكذب[4].

2. أن الحديث معارض لحديث عائشة السابق (**خمس فواسق يقتلن في الحل والحرم: الحية والغراب الأبقع والفأرة والكلب والعقور والحديا**)[5].

---

(1) أخرجه أبو داود في سننه عن أبي سعيد الخدري– رضي الله عنه 170/2 كتاب الحج باب ما يقتل المحرم من الدواب برقم 1848، وهو حديث منكر؛لأن في إسناده يزيد بن أبي زياد متهم بالكذب . تلخيص الحبير274/2.

(2) شرح الزرقاني383/2،تحفة الأحوذي488/3– 489 .

(3) الحديث المنكر : ما تفرد به من ليس ثقة ولا ضابطا .المنهل الروي 53/1.

(4) سير أعلام النبلاء131/6 – 132، نصب الراية131/3،تلخيص الحبير274/2، تحفة المحتاج 547/2– 458،المحلى بالآثار270/5 – 271.

(5) التمهيد لابن عبد البر173/10–174 .

3ـ أن المراد بالغراب الذي يرمى: هو مأكول اللحم[1].

الراجح:

الذي يظهر لي رجحانه – والله أعلم – الرأي الأول القائل بجواز قتل الغراب غير مأكول اللحم مطلقاً. للأسباب التالية:

1ـ قوة ما استدلوا به وضعف أدلة المخالفين.

2ـ لعل مراد المالكية بالغراب الصغير: مأكول اللحم ،وليس الصغير من النوع الضار[2].

3ـ لعل مراد الإمامية ومن وافقهم برمي الغراب: مأكول اللحم دون غيره[3].

وعلى هذا يحل قتل الغراب غير مأكول اللحم، ويرمى الغراب مأكول اللحم ولا يقتل؛ لأنه صيد، ويلحق بالغراب ما يشاركه في الأذى من بقية الطيور[4].

والقول بجواز قتل هذه الطيور يزيد من اقتصاديات المصايد الطبيعية خاصة البحيرات التي تنتشر بها الحشائش ؛ حيث إن الطيور المفترسة تقلل المخزون السمكي؛لأنها تتغذى بشراسة على زريعة الأسماك مما يقلل المخزون من الزريعة داخل البحيرة ،إلا إذا كان ينتشر بالبحيرة أسماك سريعة التكاثر كالبلطي أو كانت تزود بزريعة من خارج البحيرة ،فعلى سبيل المثال في بحيرة قارون فقط ينتشر بها أكثر من 150 ألف طائر من غراب البحر ومعدل غذاء الطائر نحو 6كجم /سنة ؛ حيث يلتقط في اليوم

---

(1) شرح الزرقاني 383/2، تحفة الأحوذي489/3 .

(2) تحفة الأحوذي 489/3، التمهيد لابن عبد البر173/10-174.

(3) تحفة الأحوذي489/3.

(4) المغني لابن قدامة164/3.

6.4 أصبعيات من الزريعة ؛مما يقلل من إنتاجية البحيرة[1] ، وبهذا يظهر أن في أحكام الشريعة الإسلامية ما يزيد من اقتصاديات الثروة السمكية.

المسألة الرابعة : الشركة في الصيد

تدخل الشركة في صيد السمك كوجه من وجوه الاستثمار؛ حيث يمكن الاستثمار في الصيد من خلال المشاركة في أعمال الصيد بهدف توفير رأس المال اللازم للاستثمار أو للانتفاع بالخبرة العلمية أو العملية لأحد الشركاء أو للحاجة إلى أيد عاملة مدربة بشكل أكثر.

وهناك بعض الدول لديها مسطحات مائية شاسعة ،لكن لا تتوفر لديها التكنولوجيا اللازمة لأعمال الصيد المتطور كالصيد بالجر في الأعماق البعيدة والصيد في أعالي البحار؛لما يتطلبه من أساطيل عالية الكفاءة ، و أجهزة للكشف عن أماكن وجود الأسماك ...الخ .

الأمر الذي أدى إلى عدم استفادة هذه الدول بشكل كامل من مسطحاتها المائية .

لذا: كانت الشركة في أعمال الصيد بين الأفراد داخل الدولة أو بين الدول التي تمتلك تكنولوجيا عالية وأساطيل صيد عالية الكفاءة مع الدول غير المتقدمة هو أحد طرق الاستثمار في هذا المجال.

---

(1)أساسيات إنتاج الأسماك صـ687 ،آفاق التكنولوجيا وتنمية الموارد السمكية صـ35، دراسة اقتصادية عن الوضع الراهن لمصايد البحيرات الداخلية المصرية د/ أحمد فوزي القراشيلي وآخرون صـ2 – 17. مرجع سابق، د/محمد محمد عبد الغني .مدير عام الإدارة العامة للمرابي والبحيرات نشرة بعنوان:المشكلات التي تواجه بحيرات مصر. شبكة المعلومات الدولية الإنترنت kenanaonline.com/users/fish10/topics/... تاريخ الدخول على الموقع 2011/2/11م.

والشركة في مجال الصيد قد تكون من صور الاستثمار على مستوى ضيق كأن يشترك عدد من الأشخاص للصيد بأيديهم دون الحاجة لرأس مال ،وهم من نسميهم (البرارة).

فالشركة في الصيد لها صور مختلفة ، فقد تكون بمجرد العمل فقط وقد تكون بمال وعمل من الجانبين(الشركاء) وقد تكون بمال من جانب وعمل من جانب .

وليس من الغريب أن ترتدي الشركة في أعمال الصيد في واقعنا المشاهد ثوب الفقه الإسلامي ؛ حيث يمكن بيان حكم أهم صور الشركة في أعمال الصيد التي تتم في الواقع الذي نشاهده من الناحية الفقهية ،خاصة وأنها مما يؤثر في اقتصاديات الثروة السمكية،وذلك فيما يلي:

أولاً: الشركة في صيد السمك بمجرد العمل.

التكييف الفقهي لهذه الشركة

إذا كانت الشركة بمجرد العمل فقط من كلا الشريكين أو جميع الشركاء فهذه الشركة تعد من قبيل شركة الأبدان(1).

---

(1) شركة الأبدان .عرفها الحنفية بأنها: الشركة التي تتم بالعمل بين الشريكين بأبدانهما بدائع الصنائع 57/6،تبيين الحقائق321/3،الجوهرة النيرة389/1 .

وعرفها المالكية بأنها: عقد على عمل بينهما والربح بينهما بما يدل عليه عرفاً . بلغة السالك لأقرب المسالك456/3 لأحمد بن محمد الخلوتي الشهير بالصاوي المتوفى سنة1241هـ، وعرفها الشافعية بأنها: عبارة عن أن يشترك محترفان على كسبهما بينهما متساوياً أو متفاوتاً مع اتفاق الصنعة أو اختلافهما . الغرر البهية171/3، عرفها الحنابلة بأنها: أن يشتركا فيما يكتسبان بأبدانهما. المغني4/5. =

ويظهر وجه الشبه في أمور منها: -

1- أن الشركة في الاصطياد تتم من خلال المشاركة في العمل ولا تحتاج إلى رأس مال . فتشبه

شركة الأبدان ؛لأنها تكون بالمشاركة فيما يكتسبه الشركاء بأعمالهم ولا تحتاج رأس مال(1).

2- إن كل من الشركاء يقوم مقام الآخر أو يتوقف عمله على عمل الآخر كما في شركة الأبدان(2).

3- أن الشركة في أعمال الصيد تتم بين الشركاء وهم العاقدون على معقود عليه وهو العمل

بلفظ دل على ذلك وهو الصيغة كما في شركة الأبدان(3).

4- تصح الوكالة في الاصطياد وتملك المباح كما تصح في شركة الأبدان عند بعض الفقهاء(4).

=فهذه التعريفات كلها متقاربة ويعتبر أشملها تعريف المالكية حيث اشتمل على كافة أفراد المعرف فبين أنها عقد على عمل بين الشريكين، وأن الربح بينهما حسب ما يتفقان بلفظ يدل عليه أي على العقد عرفاً فلم يحدد لها لفظا معين.

(1) بلغة السالك 57/6، بدائع الصانع455/3، الغرر البهية392/3، الإنصاف450/5، المغني4/5.

(2) كشاف القناع527/3.

(3) الفواكه الدوانى118/2 -120.

(4) ذهب إلى عدم جواز شركة الأبدان فيما لا تصح فيه الوكالة عندهم كل من الحنفية والزيدية خلافاً للمالكية والحنابلة. بدائع الضائع181/3،الجوهرة النيرة290/1،حاشية الصاوي475/3،المغني4/5،التاج المذهب181/3 مطالب أولي النهى 438/3..

حكم الشركة في صيد السمك بمجرد العمل .

يتم صيد السمك أحياناً بالمشاركة بين بعض الأفراد من خلال استخدام بعض الآلات اليدوية البسيطة ، للقيام بجمع السمك من الأماكن التي يجزر عنها الماء أو جمعها من الماء أو جمع الأسماك التي تخرج إلى الشاطئ كجمع الاستاكوزا التي تخرج إلى الشاطئ كما في ساحل البحر الأحمر....الخ .

فهذه الشركة من قبيل شركة الأبدان كما ذكرت سالفاً ، والهدف منها صيد السمك ،وهي من باب كسب المباحات ؛ حيث يكون ذلك عادة من المياه التي يباح الصيد منها .

فهل تباح الشركة على هذا الشكل من أشكال الاصطياد أم لا ؟

اختلف الفقهاء في حكم الشركة في الاصطياد والاحتطاب والاحتشاش ونحو ذلك من كسب المباحات.

ويرجع اختلافهم إلى ثلاثة أسباب:

1- اختلافهم في حكم شركة الأبدان فمن قال بجوازها قال بجواز الشركة في صيد السمك ومن قال ببطلانها قال بعدم جواز الشركة في صيد السمك[1] .

2- اختلافهم في جواز شركة الأبدان فيما لا تصح فيه الوكالة فمن قال بجوازها فيما لا تصح فيه الوكالة قال بجوازها في الاصطياد ،ومن

(1) قال بجواز شركة الأبدان كل من الحنفية والمالكية والحنابلة والزيدية الإباضية خلافاً للشافعية والظاهرية والإمامية. البدائع181/3،منح الجليل286/6،الغرر البهية170/3،المغني4/5،المحلى بالآثار413/6،شرائع الإسلام108/2،التاج المذهب181/3،شرح النيل418/10 .

قال بعدم جوازها فيما لا تصح فيه الوكالة قال بعدم جوازها في الاصطياد وكسب المباحات[1].

3- ثبوت ضعف الأثر المروي في هذا الباب عند بعض الفقهاء دون البعض الآخر[2] وسيأتي بيانه عند عرض الرأي الثاني.

وكان اختلافهم على رأيين.

الرأي الأول:

للحنفية والشافعية والظاهرية والزيدية والإمامية ورواية عند الإباضية، قالوا بعدم جواز الشركة في الاصطياد بمجرد العمل[3].

الرأي الثاني:

للمالكية والحنابلة ورواية عند الإباضية، قالوا :بجواز الشركة في الاصطياد بمجرد العمل بشرط التعاون في العمل بأن يعملا في مكان واحد أو يتوقف عمل كل منهما على عمل الآخر إن اختلف المكان[4].

---

(1) بدائع الصنائع3/181،الجوهرة النيرة1/290،حاشية الصاوي3/475،المغني5/4،التاج المذهب3/181 .

(2) المحلى بالآثار 6/413-414 . وفي هذا الأثر أن عبد الله بن مسعود قال اشتركت أنا وعمار وسعيد فيما نصيب يوم بدر.

(3) البدائع 6/57-63،الجوهرةالنيرة1/290،الغرر البهية3/170،أسني المطالب2/254، المحلى بالآثار6/413-414،شرائع الإسلام2/108،التاج المذهب3/181،شرح النيل10/418.

(4) منح الجليل 6/286،حاشية الصاوي3/475،حاشيةالدسوقي3/393، المغني5/4،الفروع4/400 ، الإنصاف 5/460، كشاف القناع3/527،مطالب أولي النهى3/545-546،شرح النيل10/418 .

الأدلــــة

أدلة الرأي الأول

استدل أصحاب الرأي الأول الحنفية والشافعية ومن معهم القائلون بعدم جواز الشركة في الصيد بمجرد العمل بالمعقول : فقالوا :

1- إن الشركة في الاصطياد بمجرد العمل من قبيل شركة الأبدان، وهي غير جائزة فلا تصح لما تشتمل عليه من غرر وجهالة يفضيان إلى المنازعة[1].

مناقشة هذا الدليل :

هذه الشركة يشترط لها ما ينفي الغرر والجهالة؛ حيث يشترط فيها إتحاد العمل، والمكان، والتعاون بين الشركاء...الخ[2]،وإن كان هناك غرر يكون يسيراً لا يفضي إلى المنازعة؛ حيث يتسامح فيه عادة.

2- إن هذه شركة باطلة؛لأنها شركة على غير مال يرجع إليه عند القسمة[3].

مناقشة هذا الدليل :

الربح في هذه الشركة يستحق بالعمل كما يستحق بالمال.[4]، خاصة وأن العمل سببه.

---

(1) أسني الطالب254/2،الغرر البهية170/3،المحلى بالآثار413/6-414،شرائع الإسلام108/2 .

(2) منح الجليل286/6،حاشية الصاوي475/3،التاج والإكليل90/7 .

(3) تحفة المحتاج286/5-287.

(4) المبسوط157/11،كشاف القناع511/3.

3- إنها شركة في مباح وسبب الملك في المباح: الأخذ والاستيلاء وكل واحد من الشركاء انفرد بالأخذ والاستيلاء فينفرد بالملك[1].

مناقشة هذا الدليل :

الحاجة قد تدعو إلى المشاركة في أخذ المباح خاصة إذا كان غير مقدور عليه كما في بعض حالات الصيد، والقول بأن كلا من الشركاء انفرد بأخذ المباح مردود بما اشترطه المالكية من حصول التعاون بين الشركاء وتوقف عمل كل منهما على عمل الآخر[2].

4- إن الشركة لا تتم إلا بخلط الماليين قبل العقد، وهذه شركة على غير مال، فلا يتحقق خلط الأموال حتى تتم المشاركة[3].

مناقشة هذا الدليل :

إن هذه الشركة بمجرد العمل ،والربح يستحق بالعمل كما يستحق بالمال[4] ،فليست على مال حتى يشترط خلطه أولا إذ العمل أحد جهتي المضاربة فصحت الشركة عليه كالمال[5].

5- أن الوكالة لا تصح في المباحات كالاصطياد والاحتشاش والاحتطاب، لأن من أخذ هذه الأشياء ملكها، ويشترط لصحة

---

(1) البدائع6/63.

(2) التاج والإكليل7/90،حاشية الصاوي3/475.

(3) تحفة المحتاج5/286-287 .

(4) المبسوط11/157،كشاف القناع3/511.

(5) المغني5/5، شرح النيل10/418 .

المشاركة في عمل البدن (شركة أبدان) أن يكون فيما تصح فيه الوكالة. كالحداد والنجار...الخ. [1].

مناقشة هذا الدليل:

هذا مردود بجواز الاستئجار على كسب المباحات، وعلى جواز الوكالة في النكاح وهو من المباحات [2].

أدلة الرأي الثاني

1- استدل أصحاب الرأي الثاني المالكية والحنابلة والقائلون بجواز الشركة في الصيد بمجرد العمل (شركة أبدان) بالسنة والقياس.

أولاً: السنة النبوية المطهرة.

استدلوا بما روي عن أبي عبيدة [3] عن أبيه عبد الله بن مسعود [4] رضي الله عنهما قال: اشتركت أنا وعمار

---

(1) البدائع 58/6، التاج المذهب 181/3.

(2) المغني 5/5، كشاف القناع 528/3، المحلى بالآثار 414/6.

(3) أبو عبيدة بن عبد الله بن مسعود كوفي ثقة تابعي ، يروى عن أبيه ولم يسمع منه شيئا روى عنه أهل الكوفة0 الثقات 561/5 لمحمد بن حبان أبى حاتم التميمي البستي المتوفى سنة 354هـ ــ نشر دار الفكر ــ سنة 1395هـ، 1975م ــ ط1 ــ ت/ محمد السيد شرف الدين، معرفة الثقات 414/2 لمؤلفه أحمد بن عبد الله بن صالح أبي الحسن العجلي الكوفي المتوفى سنة 261 هـ - نشر مكتبة الدار - المدينة المنورة - سنة 1405 - 1985- الطبعة الأولى - تحقيق عبد العليم عبد العظيم البستوي.

(4) عبد الله بن مسعود بن غافل بن حبيب بن شمخ بن مخزوم بن صاهلة بن كاهل بن الحارث. الإمام الحبر فقيه الأمة أبو عبد الرحمن الهزلي المكي المهاجري البدري مناقبه كثيرة، روي علماً كثيراً، حدث عنه طائفة من الصحابة منهم أبو إمامة=

بن ياسر [1] وسعد بن أبي وقاص [2] يوم بدر قال: فجاء سعد بأسيرين ولم أجئ أنا وعمار بشئ [3].

وجه الدلالة:

دل الحديث على مشروعية شركة الأبدان في تملك المباحات، والصيد من المباحات فتجوز الشركة في الصيد بمجرد العمل [4] ؛ حيث إنها من قبيل شركة الأبدان .

=وأبو هريرة وابن عباس وغيرهم توفى سنة اثنتين وثلاثين من الهجرة،ودفن بالبقيع. سير أعلام النبلاء144/1.

(1) عمار بن ياسر ابن عامر بن مالك بن كنانة بن قيس، الإمام الكبير أبو اليقظان العنسي المكي مولى بني مخزوم أحد السابقين الأولين والأعيان البدريين وأمه هي سمية مولاة بني مخزوم من كبار الصحابيات أيضا ، روى عنه علي وابن عباس وأبو موسى الأشعري وأبو أمامة الباهلي وجابر بن عبد الله وغيرهم ،قتل يوم صفين 0تذكرة الحفاظ481/2.

(2) سعد بن أبي وقاص .سعد بن وهب بن عبد مناف بن زهرة بن كلاب الصحابي الجليل البدري أول من رمى بسهم في سبيل الله ،روي عنه بنوه عامر ومحمد ومصعب ،وعائشة وغيرهم ،أسلم وهو ابن سبع عشرة سنة وكان سابع سبعة في الإسلام،توفى رضي الله عنه سنة خمس وخمسين ودفن بالبقيع 0 تذكرة الحفاظ 22/1،الاستيعاب60/2 .

(3) أخرجه أبي داود في سننه257/3 باب الشركة في رأس المال برقم 3388، النسائي في السنن الكبرى118/3 كتاب المزارعة باب شركة الأبدان برقم4671،الدار قطني في سننه34/3برقم138،ابن أبي شيبة في مصنفه7/ 365برقم36738، وهذا الحديث ضعيف؛ ففي سنده انقطاع؛لأن أبا عبيدة لا يذكر عن أبيه شيئاً. نصب الراية429/3،المحلى بالآثار123/8 0

(4) عون المعبود292/7،نيل الأوطار392/5،سبل السلام64/3 .

نوقش الاستدلال بهذا الحديث من عدة وجوه:

1- أن هذا الحديث منقطع؛لأن أبا عبيدة بن عبد الله بن مسعود لا يذكر عن أبيه شيئاً[1].

الرد على هذه المناقشة:

إذا ثبت ضعف هذا الحديث فقد ثبت عن النبي صلى الله عليه وسلم ما يدل على جواز أخذ الغنائم يوم بدر وهو قوله ﷺ .:(**من أخذ شيئا فهو له**)[2] ،فكان ذلك من قبيل المباحات؛ لأن من سبق إلى أخذ شئ فهو له[3].

وأجيب عن ذلك: بأن الأخذ من الغنائم كان في غزوة بدر، وأما بعد بدر فصار الأمر في الغنيمة إلى القسمة[4].

2- لا يجوز اختصاص بعض العسكر بشئ من الغنائم دون البعض الآخر وأن فعل هذا من الغلول[5]،وهو من الكبائر ما عدا ما اختلف فيه

---

(1) نصب الراية429/3،المحلى بالآثار123/5.

(2) صح ذلك عن ابن عباس رضي الله عنه 0 التلخيص الحبير222/3.

(3) المغني4/5 .

(4) الأم للإمام الشافعي151/4،التلخيص الحبير222/3.

(5) الغلول لغة:الخيانة إلا أن الغلول في المغنم خاصة والأغلال عام - المغرب صـ344 م غال، طلبة الطلبةصـ80

واصطلاحاً: السرقة من مال الغنيمة. بخلاف ما يباح أخذه للضرورة كالسلاح والطعام ونحو ذلك أثناء الحرب . المبسوط 5/10،المنتقى197/3، والمجموع139/3، المغني218/2.

من كون السلب[1] للقاتل[2].

أجيب عن ذلك :

بأن غنائم بدر كانت لمن سبق إليها في بداية الأمر إلى أن نزل قوله تعالى ﴿يَسْأَلُونَكَ عَنِ الأَنفَالِ قُلِ الأَنفَالُ لِلّهِ وَالرَّسُولِ ﴾[3] فكانت على الإباحة قبل نزول الآية[4].

3- لو سلمنا بصحة الحديث فهذه شركة لم تتم؛ لأن الله تعالى أبطلها بآية الأنفال[5].

أجيب عن ذلك بما يلي:

أ - يجوز أن يكون النبي ﷺ - أشرك بينهم فيما يصيبون من الأسلاب[6].

ب - أن الله تعالى جعل الغنيمة للنبي صلى الله عليه وسلم بعد ما غنموا واختلفوا في الغنائم ، فأنزل الله تعالى ﴿يَسْأَلُونَكَ عَنِ الأَنفَالِ قُلِ الأَنفَالُ لِلّهِ وَالرَّسُولِ ﴾ والشركة كانت قبل ذلك[7].

---

(1) السلب: ثوب المقاتل وفرسه وما يمسكه للقتال شرح حدود بن عرفةصـ151-152، المغرب صـ231 م سلب، شرح السير الكبير604/2.

(2) المحلى بالآثار192/6.

(3) المغني4/5.

(4) سورة الأنفال من الآية رقم 1

(5) روض الطالب254/2،الغرر البهية170/3.

(6) المغني4/5.

(7) فتح القدير191/6-192، المغني4/5.

4- أن المالكية لم يقولوا بجواز الشركة في كسب المباحات (شركة أبدان) في مكانين مختلفين فيسقط الاستدلال عندهم بهذا الحديث[1].

أجيب: بأن المراد بالمكان الواحد :ما يحصل فيه التعاون بأن يتوقف عمل كل من الشريكين على عمل الآخر وإن اختلف المكان[2].

ثانياً: القياس.

1- تصح الشركة في الصيد بالعمل المجرد قياسا على المضاربة إذ العمل أحد جهتي المضاربة فصحت الشركة عليه كالمال[3].

2- تصح الشركة في المباحات قياساً على جواز الاستئجار عليها[4].

كما يمكن الاستدلال لهذا الرأي بالمعقول بأن الشركة إذا :كانت مشروعة بمال وعمل ؛ لتنمية المال، فلأن تشرع بالعمل دون المال أولى؛ لأن تحصيل المال أولى من تنميته – والله أعلم .

الراجح

بعد عرض آراء الفقهاء وأدلتهم ومناقشة ما أمكن مناقشته فإنه يتضح لي - والله أعلم- رجحان الرأي الثاني(المالكية والحنابلة ومن وافقهم القائلون بجواز الشركة في الصيد بمجرد العمل) لما يلي:

1- أنها شركة في مباح فصحت كصحة الاستئجار عليه.

---

(1) المحلى بالآثار6/413-414.

(2) التاج والإكليل7/94.

(3) المغني5/5، شرح النيل10/418.

(4) الفروع4/400، كشاف القناع3/528.

2- أنها شركة على عمل فصحت قياساً على العمل في شركة المضاربة إذ أنه أحد جهتي المضاربة فصحت الشركة عليه كالمال.

3- أن الشركة في الصيد بمجرد العمل من قبيل شركة الأبدان ، والناس يتعاملون بها في سائر الأعصار دون إنكار من أحد[1].

4- أن الشركة شرعت لتنمية المال، وشركة الأبدان لتحصيل أصل المال، والحاجة إلى تحصيل أصل المال فوق الحاجة إلى تنميته، فلما شرعت لتنمية المال، فلأن تشرع لتحصيله أولى.

5- أن الشروط اللازمة لصحة مثل هذه الشركة تتضمن انتفاء الغرر والجهالة التي يمكن أن تفضي إلى المنازعة.

فمن خلال القول بجواز شركة الأبدان في كسب المباحات كالاصطياد والاحتشاش والاحتطاب ، بما اشترطه المالكية: يفتح باب الاستثمار في مجال الصيد خاصة وأن هناك قطاع كبير من الناس يقومون بأعمال الصيد بهذه الطريقة وهم من نسميهم (البرارة) ،فالقول بجواز هذه الشركة يزيد من اقتصاديات الثروة السمكية عن طريق توفير فرص العمل.

ثانياً : الشركة في أعمال الصيد بالمال والعمل .

قد تكون الشركة بين فردين أو أكثر بحيث يكون رأس المال من الجانبين وكذلك العمل ،ويكون كل من الشركاء وكيلاً عن الآخر في العمل وسائر ما يتعلق بنشاط الشركة بمقتضى العقد ، وتتم هذه الشركة أيضاً بخلط مال الشركاء بحيث لا يتميز مال أحد من الشركاء عن مال الآخر.

---

(1) بدائع الضائع 58/6.

التكييف الفقهي لهذه الشركة.

لما كانت الشركة التي تتم في الصيد بمال وعمل من الجانبين أو مال من الجانبين وعمل من جانب واحد فإنها تشبه شركة العنان[1]، وعليه تكون الشركة في الصيد على هذا النحو من قبيل شركة العنان .

وهي شركة جائزة في الجملة عند جميع الفقهاء[2].

---

(1) شركة العنان لغة: مأخوذة من عن الشئ إذا عرض يقال:عن لي حاجة إذا عرض ، لأن كل واحد من الشريكين قد عرض له مشاركة صاحبه،وقيل:من عانه إذا عارضه فكل منهما قد عارض صاحبه بمثل ماله وعمله، وقيل:سميت بذلك؛ لأن الشريكين فيها يتساويان في المال والتصرف كالفارسين إذا استويا بين فرسيهما وتساويا في السير . شرح حدود بن عرفة 326،المغرب صـ330 ،طلبة الطلبة صـ99.

وشرعاً: عرفها الحنفية: بأنها (أن يشترك الرجلان برأس مال عند الشراء أو عند العقد؛لأن الشركة لا تعقد على مال غائب أو دين لكنه لم يشمل الشركة في العمل.) المبسوط 152/11.

وعرفها المالكية بأنها: (عقد على شركة في شيء خاص.) التاج والإكليل90/7،شرح مختصر خليل49/6.

وعرفها الشافعية بأنها: (أن يشتركا في مال وعمل والربح بينهما) الأم141/7،الغرر البهية166/3-167.

وعرفها الحنابلة بأنها:(أن يشترك اثنان فأكثر بماليهما ليعملا فيه بيديهما وربحه بينهما أو يعمل أحدهما بشرط أن يكون له من الربح أكثر من ربح ماله بما يدل على رضاهما.) كشاف القناع 497/3، فمن خلال تلك التعريفات يتبين أنها شركة في مال وعمل وربح .

(2) هي جائزة عند جميع الفقهاء في الجملة، إلا أن هناك خلافا في بعض شروطها. المبسوط152/11، البدائع58/6، بداية المجتهد189/2، التاج والإكليل90/7، شرح مختصر خليل49/6، الغرر البهية166/3-167، كشاف القناع467/3، المحلى=

واستدل الفقهاء على مشروعيتها بالقرآن الكريم والسنة النبوية المطهرة والإجماع والمعقول

أولاً :القرآن الكريم:-

استدلوا بقوله تعالى :﴿وَإِنَّ كَثِيرًا مِّنَ الْخُلَطَاءِ لَيَبْغِي بَعْضُهُمْ عَلَى بَعْضٍ ﴾[1].

وجه الدلالة: دلت الآية على مشروعية الشركة، لأن الخلطاء هم الشركاء[2] ، وتتم هذه الشركة بخلط المالين، وهذه شركة العنان.

ثانياً: السنة النبوية المطهرة

ما روي أن عبد الله بن السائب[3] جاء إلى رسول الله ﷺ . فقال: **(أتعرفني فقال صلى الله عليه وسلم :وكيف لا أعرفك وكنت نعم الشريك لا تداري[4]ولا تماري[5])**[6]

=بالآثار413/6-414، شرائع الإسلام106/2، التاج المذهب177/3، شرح النيل391/10-392

(1) سورة [ص] من الآية رقم24 .

(2) تفسير القرطبي178/15، البدائع58/6 .

(3) عبد الله بن السائب : عبد الله بن السائب بن أبي السائب واسم أبي السائب صيفي بن عائذ بن عبد الله بن عمر بن مخزوم. الطبقات لابن خياط277/1لخليفة بن خياط أبو عمر الليثي ،المتوفى سنة 240هـ نشر دار طيبة-الرياض، الإصابة22/3 سنة 140 هـ - ط2 - ت د/أكرم ضياء العمري،الاستيعاب572/2

(4) لا تداري: مأخوذ من المداراة وهي المدافعة 0 نيل الأوطار391/5 .

(5) لا تماري : مأخوذة من المماراة وهي المجادلة نيل الأوطار391/5 والمعنى:لا تمانعني ولا تحاورني. نيل الأوطار391/5.

(6) أخرجه البيهقي في السنن الكبرى 78/6 كتاب الشركة باب الاشتراك في الأموال برقم 11205، الطبراني في الأوسط 268/1 برقم781 لمؤلفه أبي القاسم سليمان=

وجه الدلالة: الحديث دليل على مشروعية الشركة حيث إن أدنى ما يستدل بفعل النبي ﷺ . هنا مشروعية الشركة بوجه عام ومنها شركة العنان [1]

ثالثاً: الإجماع

اجمع فقهاء الأمصار على صحة شركة العنان، وأن الناس يتعاملون بها في كل العصور من غير نكير، فدل هذا على مشروعيتها [2].

وقال ابن بطال المالكي [3]: (واجمعوا على أن الشركة الصحيحة أن يخرج كل واحد مثل ما أخرج صاحبه ثم يخلط ذلك حتى لا يتميز ثم

= بن أحمد الطبراني المتوفى سنة 360 هـ نشر دار الحرمين – القاهرة سنة 1415هـ ت: طارق بن عبد الله بن محمد عبد المحسن بن إبراهيم الحسيني ، وأبي بكر الشيباني المتوفى سنة 287هـ – نشر دار الراية – الرياض – سنة 1411هـ ط الأولى- ت ، الأحاديث المختارة 397/9 لمؤلفه أبي عبد الله محمد بن عبد الواحد بن أحمد الحنبلي المقدسي ، المتوفى سنة 643هـ، مكتبة النهضة الحديثة، مكة المكرمة، سنة1410هـ، ط: الأولى، ت:عبد الملك بن عبد الله بن دهيش، وصححه الزيلعي نصب الراية 474/3.

(1) نيل الأوطار391/5، البدائع58/6.

(2) المبسوط152/11،بداية المجتهد189/2،التاج والإكليل90/7،شرح مختصر خليل49/6،الغرر البهية166/3- 167،المغني5م9،كشاف القناع467/3،المحلى بالآثار413/6-414،شرائع الإسلام106/2،التاج المذهب177/3، شرح النيل391/10-392.

(3) ابن بطال: علي بن خلف بن بطال البكري القرطبي أبي الحسن شارح صحيح البخاري المعروف بابن اللجام ، كان من أهل العلم والمعرفة، وعني بالحديث عناية تامة ،كان من فقهاء المالكية، توفى سنة تسع وأربعين وأربع مئة من الهجرة . سير أعلام النبلاء47/18، تذكرة الحفاظ1126/3 .

ينصرفا جميعاً إلا أن يقيم كل منهما مقام الآخر نفسه، وهذه تسمى شركة العنان، والربح والخسران على قدر المالين مشاعاً؛لأن خلط المال أصبح مشاعاً) [1]

رابعاً:المعقول:

إن هذه الشركة لا يدخلها الغرر لما فيها من خلط المالين وكون الربح مشاعاً بين الشركاء[2].

ولهذه الشركة ثلاثة أركان[3].

الركن الأول: مال الشركة .

واشترطوا فيه ما يلي :

1- أن يكون من النقدين (الذهب والفضة)[4] فاتفقوا على جواز الشركة بالعرضين المتفقين من الذهب والفضة؛لأنها ثمن البياعات وقيم الأموال والناس يتعاملون بهما من زمن النبي صلى الله عليه وسلم، ولا تصح شركة العنان إذا كان المال عرضاً؛لأن قيمة العرض قد تزيد بحيث تستوعب جميع الربح وقد تنخفض بحيث يشاركه الآخر في قيمة ملكه الذي ليس بربح مع أن القيمة غير مخصصة المقدار فيقضي إلى التنازع ؛ ولأنه قد يتلف أحد المالين فلا

---

(1) سبل السلام92/2 .

(2) نهاية المحتاج5/5.

(3) بداية المجتهد189/2 .

(4) البدائع58/6،مجمع الأنهر721/1،بداية المجتهد189/2،مغني المحتاج198/3، المغني9/5، القناع497/3، المحلى بالآثار414/6،شرائع الإسلام106/2، التاج المذهب177/3،شرح النيل391/10-392.

يمكن قسمة الآخر بينهما، وتصح بالمثليات إذا ارتفع التمييز كالبر والشعير[1]، وأجاز الشافعية الشركة إذا كان رأس المال عرضاً بحيلة وهي: أن يقوما العروض ثم يبيع أحدهما نصف عرضه بنصف عرض الآخر ويتقاصا أو يبيع كل منهما بعض عرضه لصاحبه بثمن في الذمة ويتقاصا ويأذن كل واحد منهما للآخر في التصرف[2].

أما الشركة بالنقد من جانب وعرض من جانب آخر فلم يجزها سوى المالكية؛ لأن الشركة فيها تقع على القيم[3].

2- حضور المالين لتقرير العمل وتحقيق الشركة فلا تصح على مال غائب أو مال في الذمة ؛ لأنه لا يمكن التصرف فيه، وهو مقصود الشركة، لكن إذا وجد منها ما يدل على الشركة فيه كإرث ونحوه انعقدت الشركة[4]

3- أن يكون المالان المعقود عليهما معلومين فلا تصح على مجهولين[5]

4- خلط المالين بحيث لا يتميز مال كل منهما عن مال الآخر، وبهذا قال الإمام الشافعي واشترط الإمام مالك خلط المال إما حساً وإما حكماً كأن يتوقف العمل على وجود المالين، وعند أبي حنيفة والحنابلة تصح الشركة وإن كان مال كل واحد منهما بيده فلا يشترط خلط المالين، فمن اشترط خلط المالين علل ذلك بأنه قد يتلف مال أحدهما

---

(1) المراجع السابقة.

(2) أسنى المطالب2/254.

(3) بداية المجتهد2/289.

(4) مجمع الأنهر1/721، مغني المحتاج3/198،المغني5/12، كشاف القناع3/497.

(5) البدائع6/58، مغني المحتاج3/198، المغني5/12، كشاف القناع3/497، المحلى بالآثار6/413-414.

أو ينقص فلا يمكن قسمة الآخر بينهما ، وعلل من لم يشترط الخلط بأنه عقد على التصرف فلم يشترط فيه الخلط كالوكالة كما أنه عقد يقصد به الربح فلم يشترط فيه الخلط كالمضاربة[1]، وأرى - والله أعلم - أن الاختلاط يكون عبارة عن عمل الشريكين؛لأن كلا منهما يعمل لشريكه كما يعمل لنفسه وبهذا يكون قول الحنفية والحنابلة أرجح.

الركن الثاني: العمل.

العمل في الشركة يكون تابعا للمال، فلا يعتبر بنفسه،لأنه لو كان المال متفاوتا وتساويا في العمل واقتسام الربح كان فيه غبن لأحدهما[2].

الركن الثالث: الربح:

اتفق الفقهاء على أن الربح في شركة العنان يكون تابعاً لرأس المال، وذلك إذا كان رأس مال الشركة متساوياً بين الشركاء ،ففي هذه الحالة يكون بينهما نصفين أما إذا اختلف رأس المال فذهب المالكية والشافعية إلى عدم جواز ذلك ،وذهب الحنفية والحنابلة إلى القول بالجواز.

واحتج من منع ذلك :قياسا على ما لو اشترط ألا يتحمل جزءاً من الخسران لم يجز فكذلك إذا اشترط جزءاً خارجاً عن الربح لم يجز وشبهوا الربح بمنفعة العقار الذي بين الشريكين، فالمنفعة فيه تكون بينهما على نسبة الأصل.

---

(1) مجمع الأنهر3/722، بداية المجتهد2/189-190، مغني المحتاج3/198، أسنى المطالب2/254، المغني5/12، كشاف القناع3/498.

(2) بداية المجتهد2/191.

بينما احتج من أجاز بالقياس على القراض، وذلك لأنه لما جاز في القراض أن يكون للعامل من الربح ما اصطلحا عليه والعامل لا يجعل مقابله إلا عملاً فقط كان في الشركة أولى أن يجعل للعمل جزءاً من المال إذا كانت الشركة مالاً من كل واحد منهما وعملاً فيكون ذلك الجزء من الربح مقابلاً لفضل عمله على عمل صاحبه فإن الناس يتفاوتون في العمل لزيادة خبرة أحدهما عن الآخر[1]، وهذا عندي أولى بالقبول من الأول.

وبناء على ماسبق فإن الشركة في أعمال الصيد بمال وعمل من الجانبين تعتبر من قبيل شركة العنان ؛لما يلي:

4- إن شركة العنان بمال وعمل من الجانبين أو مال من الجانبين وعمل من جانب واحد ،وكذلك الشركة في الصيد.

5- أن المال في شركة العنان معلوم ،وأن الربح تابع للمال والعمل عند من أجاز ذلك، ونفس الأمر يكون في الشركة من أجل الاصطياد .

كما أنها تشبه شركة العنان في كل أحكامها ؛ لهذا فإنها شركة معتبرة شرعا ،ويلزم لصحتها ما يلزم لشركة العنان – والله أعلم- .

ثالثاً : الشركة في الصيد بمال من جانب وعمل من الجانب الآخر

تتم الشركة في أعمال الصيد بمال من جانب وعمل من الجانب الآخر، وذلك؛ لأن أحد الشركاء قد يكون لديه مال ولا يحترف مهنة الصيد والآخر لا يكون لديه مال ويحترف مهنة الصيد.

---

(1) مجمع الأنهر 722/3، بداية المجتهد 190/2-191، مغني المحتاج 198/3، المغني 12/5.

فالصيد يتطلب وجود سفن ذات كفاءة عالية في الأعماق البعيدة كما يتطلب أجهزة للكشف عن أماكن وجود الأسماك لتحقيق أكبر عائد من رحلات الصيد نظراً لارتفاع التكلفة، وهذه الإمكانيات قد لا تتوفر لدى العاملين بقطاع الصيد، كما يحتاج إلى خبرة عالية في أعمال الصيد والملاحة لا تتوفر عند أصحاب الأموال، لهذا دعت الحاجة إلى المشاركة في أعمال الصيد بمال أحد الشركاء وعمل من لدية الخبرة.

التكييف الفقهي لهذه الشركة:

الشركة التي تتم بين شريكين أحدهما بالمال وأحدهما بالعمل بغرض التجارة تسمى شركة مضاربة حيث جاء في المغني (القسم الثالث – أن يشترك بدن ومال ، وهذه المضاربة وتسمى قراضاً أيضاً)[1]

معنى المضاربة: أن يدفع رجل ماله لآخر يتجر له فيه على أن ما حصل من الربح بينهما حسب ما يشترطانه[2]

وقد اجمع أهل العلم على مشروعيتها وأنها جائزة[3]

واستدلوا على مشروعيتها بالقرآن الكريم والأثر والإجماع.

أولاً: القرآن الكريم:

استدلوا بقوله تعالى ﴿لَيْسَ عَلَيْكُمْ جُنَاحٌ أَن تَبْتَغُواْ فَضْلاً مِّن رَّبِّكُمْ فَإِذَا أَفَضْتُم ﴾[4]

---

(1) المغني 15/5.

(2) المغني 15/5.

(3) الإجماع لابن المنذر صـ 98، المغني16/5 .

(4) سورة البقرة من الآية رقم [198].

وجه الدلالة: دلت الآية الكريمة على الترخيص للتجارة والأعمال التي يتحصل بها شيء من الرزق[1] والمضاربة من هذه الأعمال.

ثانياً: الأثر:

استدلوا بماثبت أن عبد الله وعبيد الله ابنا عمر بن الخطاب خرجا في جيش إلى العراق فلما قفلا مرا على أبي موسى الأشعري فرحب بهما وسهل وهو أمير البصرة فقال لو أقدر لكما على أمر أنفعكما به لفعلت ثم قال بلى ههنا مال من مال الله أريد أن أبعث به إلى أمير المؤمنين فاسلفكماه فتبتاعان به متاعا من متاع العراق فتبيعانه بالمدينة فتؤديان رأس المال إلى أمير المؤمنين ويكون لكما الربح فقالا وددنا ففعلا فكتب إلى عمر رضي الله عنه يأخذ منهما المال فلما قدما المدينة باعا وربحا فلما رفعا ذلك إلى عمر رضي الله عنه قال أكل الجيش أسلفه كما أسلفكما قالا لا قال عمر رضي الله عنه ابنا أمير المؤمنين فأسلفكما أديا المال وربحه فأما عبد وأما عبيد الله فقال لا ينبغي لك يا أمير المؤمنين هذا لو هلك المال أو نقص لضمناه قال أدياه فسكت عبد الله وراجعه عبيد الله فقال رجل من جلساء عمر بن الخطاب يا أمير المؤمنين لو جعلته قراضا فقال قد جعلته قراضا فأخذ عمر رضي الله عنه المال ونصف ربحه وأخذ عبد الله وعبيد الله نصف ربح المال[2].

---

(1) تفسير القرطبي2/413، فيض القدير1/20.

(2) أخرجه البيهقي في سننه الكبرى6/110، كتاب القراض برقم 11385، والشافعي في مسنده1/252 كتاب الرهون والإجارات، مالك في الموطأ2/687 كتاب القراض باب ما جاء في القراض، وقال ابن حجر: صحيح الإسناد ، تلخيص الحبير3/57.

وجه الدلالة: دل الأثر على جواز المضاربة ؛ حيث إن فعل الصحابة دليل على ذلك [1].

ثانياً: الإجماع :

قال ابن المنذر: (أجمع أهل العلم على مشروعية القراض في الجملة) ، والقراض والمضاربة بمعنى واحد. [2].

حكمة مشروعيتها:

المضاربة شرعت لحاجة الناس؛ لأنها إن لم تجز لكان هناك مشقة عظيمة في أنه لا ينتفع الإنسان إلا بما هو ملكه [3] ويشهد لذلك القاعدة الكلية (المشقة تجلب التيسير) [4].

أحكام شركة المضاربة:

حكم شركة المضاربة: حكم شركة العنان، فكل ما جاز للعمل في شركة العنان جاز للعمل في شركة المضاربة ،وما منع منه الشريك في شركة العنان منع منه في شركة المضاربة، وما اختلف فيه في شركة العنان محل خلاف أيضاً في شركة المضاربة، وما جاز أن يكون مالاً في شركة العنان جاز أن يكون مالاً في شركة المضاربة، وما لا يجوز في

---

(1) شرح الزرقاني على موطأ الإمام مالك3/438 لمحمد بن عبد الباقي بن يوسف الزرقاني المتوفى سنة1122هـ ، نشر دار الكتب العلمية ، بيروت ـ ط1 - سنة1411هـ ، نيل الأوطار5/394 .

(2) الإجماع لابن المنذر صـ98

(3) المغني5/16.

(4) الأشباه والنظائر صـ79.

شركة العنان لا يجوز في شركة المضاربة على ما تم تفصيله في شركة العنان[1].

فمن خلال ما سبق يتبين أن :-

1- كلاً من المضاربة والشركة في الصيد بمال من جانب وعمل من الآخر.

2- الربح بين رب المال والعامل في المضاربة يكون مشاعاً وفي أعمال الصيد كذلك.

3- الوضعية(الخسارة)على رب المال ما لم يكن سببها تفريط العامل والشركة في الصيد كذلك.

4- الشركة في أعمال الصيد تكون بموجب ترخيص من الدولة ويسمى الصيد حينئذ صيداً تجارياً؛لأنه ليس للاستهلاك الشخصي عادة بل للاستهلاك التجاري، وبهذا فإن الصيد حينئذ يكون عملاً تجارياً وبهذا يشبه شركة المضاربة؛ حيث إنها تكون بغرض التجارة.

وبناء على هذا أرى – والله أعلم - أن الشركة في أعمال الصيد بمال من جانب وعمل من الجانب الأخر تعتبر من قبيل شركة المضاربة وتتطبق عليها أحكام شركة المضاربة .

والقول بإباحة شركتي العنان والمضاربة في الصيد يزيد من اقتصاديات الثروة السمكية ؛ حيث يعطي الفرصة لتشغيل رؤوس الأموال، كما يوفر الفرصة أمام العنصر البشري للعمل ؛ لأن المشاركة

---

(1) المغني15/5.

تفتح المجال لإعداد أساطيل ذات كفاءة عالية يمكنها الصيد في أعالي البحار وفي الأعماق البعيدة . خاصة وأنه قد قام عدد من الصيادين بدمج رخصتي صيد في مركب واحد بعد تطويره ورفع كفاءته والمشاركة في أعمال الصيد بهدف توفير الجهد والمال الذي ينفق في أعمال الصيد ، وهذا مما يعزز الاستثمار في مجال الصيد وزيادة إنتاجيته.

المبحث الثاني

تطوير حرف ووسائل الصيد وآثارها الاقتصادية

وموقف الفقه الإسلامي منها

تمهيد وتقسيم :

لكي تكون عمليات الصيد ناجحة من الناحية الاقتصادية فلابد أن تكون ذات جدوى بحيث لا تتكلف رحلات الصيد وقتاً وجهداً ونفقة بشكل بالغ مما يجعل النشاط غير مجد من الناحية الاقتصادية .

لهذا فإنه من الضروري اتباع الوسائل الحديثة والحرف العالمية في الصيد ؛حيث تعتمد على التكنولوجيا الحديثة التي تجعل رحلات الصيد ذات جدوى اقتصادية وبشكل لا يؤثر على المخزون السمكي ،ويضمن سلامة الأسماك من الناحية الصحية بعد صيدها .

فعمليات الصيد بأقل تكلفة وأعلى إنتاجية وبشكل آمن يحفظ المخزون السمكي ولا يهدره أو يؤثر عليه سلباً وهو أحد أشكال الاستثمار الأمثل في هذا النشاط ، ويمكن بيان بعض وسائل وحرف الصيد المختلفة وآثارها الاقتصادية ، وموقف الفقه الإسلامي منها ،من خلال المطالب الأربعة التالية:

المطلب الأول : طرق الصيد ووسائله.

المطلب الثاني : تطور وسائل الصيد عالميا .

المطلب الثالث :الآثار الاقتصادية لتطوير طرق ووسائل الصيد.

المطلب الثالث :موقف الفقه الإسلامي من طرق ووسائل الصيد.

المطلب الأول

طرق الصيد ووسائله

تنوعت طرق الصيد نتيجة للتقدم العلمي وبتنوعها اكتسبت أسماء كثيرة يمكن تقسيمها إلى ثلاثة طرق رئيسة ،وهي:

- **الصيد بالشباك**
- **الصيد بخيوط السنار**
- **طرق أخرى بدائية**

ويعتبر الصيد بالشباك أهم هذه الطرق يليه الصيد بخيوط السنار ويمثل الصيد بهما 90٪ من الناتج السمكي المصيد ، بينما تمثل الطرق الأخرى 10٪ وهي طرق غير اقتصادية كالصيد اليدوي والصيد بالمفرقعات والغازات،ويمكن تفصيلها كالتالي:

أولاً: الصيد بالطرق البدائية:

وهو ما يعرف بالصيد بدون أداة أو الصيد بوسائل غير مغزولة كالشباك.

الصيد بدون أداة.

وتعتبر هذه الطريقة من أبسط طرق الصيد حيث يتم الحصول على الأسماك عندما تتحسرعنها المياه أثناء عمليات الجزر، وقد يستعمل الإنسان بعض الأدوات البسيطة كالسكاكين أو أسياخ الحديد لكنها لا تعتبر أدوات صيد كالسلة التي يحملها.

وتوجد صور عديدة للصيد بدون أداة ، منها :

1- صيد الاستاكوزا كما في شواطئ البحر الأحمر: حيث تجمع باليد أثناء خروجها ليلاً إلى الشاطئ ، وهذه الطريقة معروفة في أكثر دول العالم .

2- جمع الأصداف والقواقع من مناطق المد والجزر على ساحل البحر الأحمر وهي أيضاً طريقة شائعة على شواطئ البحار.

3- استخدام بعض الحيوانات لجمع الأسماك.

وهذه الطريقة معروفة بالصين واليابان واستخدمت بنجاح ، حيث استخدمت أنواع مختلفة من الحيوانات مثل الكلاب والقطط والخيول لمطاردة الأسماك حتى يستطيع الصياد إمساكها باليد أو بوسيلة بدائية ، ولكن من أشهر الحيوانات المستخدمة في هذا الغرض (طائر الكورمورانت) حيث يستأنس الطائر أولاً ثم يتم تدريبه عدة شهور حتى يمكن أن يخضع لأوامر المدرب في الوقوف على حافة القارب أو في اصطياد الأسماك، كما يصاد بطيور أخرى كالنسر واللقلق والبطريق...الخ [1]

---

(1) إنتاج الأسماك. د/نبيل فهمي عبد الحكيم صـ181 ،شبكة المعلومات الدولية الإنترنت . مقال بعنوان :طرق وأدوات صيد الأسماك94970 http://www.ninjawy.com/showthread.php?t= ،تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/16م ،مقال بعنوان:ما هي الطيور التي تستطيع صيد الأسماك http://catchfish.afkaru com.تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/16م

استخدام السموم والمفرقعات.

يشيع استخدام المفرقعات دائماً في أعقاب الحروب لصيد الأسماك، ففي مصر غرب الإسكندرية استخدمت الألغام المتخلفة عن الحرب العالمية الثانية وذلك بتفجيرها في البحر فتموت الأسماك في المنطقة وتطفو على سطح الماء ، وبذلك يمكن جمعها بسهولة ، وهذه الطريقة تسبب قتل جميع الأسماك الموجودة في المنطقة؛لذلك فهي من الطرق الممنوعة محليا ودوليا ،ومثلها الصيد بالديناميت.

أما السموم فإنها ترش على سطح الماء في المنطقة البعيدة عن التيارات حتى لا تنتشر في مساحة كبيرة فيقل تركيزها ،أوقد يوضع السم في الطعم وتستخدم بعض النباتات التي تحتوي على مركبات كيميائية مثل السابونين أو بعض اللاكتونات ،وهذه تؤثر على إخصاب السمكة وعضلاتها ، ومن الصور المشابهة أيضاً وجود بعض المناطق على الترع المتفرعة من النيل تقل فيها المياه أحياناً فتتجمع الأسماك في أماكن منخفضة أو مخابئ فيقوم البعض بصيدها بالمركبات الكيميائية السامة ،ومن الصور المشابهة أيضا في البحر الأحمر استخدام مركب السيانيد الذي يمتد تأثيره بفعل التيارات المائية إلى أماكن عديدة قد تكون غير مستهدفة كما يظل تأثيره لفترة طويلة بعد إلقائه في الماء مما له أثر كبير في تدمير البيئة البحرية(1).

---

(1) إنتاج الأسماك. د/نبيل فهمي صـ184 ،موقع إسلام ويب . شبكة المعلومات الدولية الإنترنت. موسوعة الفتاوى.فتوى بعنوان:إزالة إشكال حول فتوى صيد السمك بالمتفجرات ...www.islamweb.net . تاريخ الدخول2011/1/18م ،الأسماك والشعاب المرجانية مقال على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت=

- استخدام الكهرباء في الصيد.

يتم باستخدام سلك متصل بمولد أو تيار كهربائي ووضعه في الماء الذي يراد الصيد منه ،يسبب التيار الكهربائي شللاً مؤقتاً للأسماك، وتتوقف النتائج التي يحصل عليها باستخدام الكهرباء:على مقدار الاختلاف في درجة تشغيل كل من ماء البحر وجسم السمكة وحالتها الفسيولوجية أثناء الصيد.

وفي ألمانيا تستخدم مصابيح كهربية ومضخات شفط لصيد الأسماك، حيث يضاء مصباح كهربي عند العمق الذي توجد عنده الأسماك ثم يرفع المصباح تدريجياً حتى يصل إلى المضخة الموجودة تحت الماء فتنجذب الأسماك إليه وعند تشغيل المضخة تشفط الأسماك إلى سطح المركب(1).

- الصيد بالحربة.

تستخدم أحياناً في البحر الأحمر من على قارب خفيف يعمل عليه رجلان أحدهما يجدف القارب ببطء والأخر يفحص الماء بناصورة ليسدد الحربة إلى السمكة، وبهذه الطريقة يمكن الصيد من فوق الشعب المرجانية .

---

catchfish.afkar2u.com/2009/10/%25D8%2= تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/19م .

(1) إنتاج الأسماك د/نبيل فهمي صـ185 .

كما يستخدم هواة الصيد حربة تطلق من بندقية خاصة تحت الماء، وتستخدم الحربة التي تطلق من مدفع خاص على سطح سفينة لصيد الحيتان(1).

ثانيا: الوسائل المغزولة (خيوط) السنار

تعتبر وسائل الصيد بالسنار من أقدم الوسائل المستخدمة لصيد الأسماك فقد استخدمها قدماء المصريين، وكانت السنارة تصنع أولاً من العظام أو الأخشاب ثم أصبحت تصنع من المعدن.

ويستخدم السنار في الصيد بطرق كثيرة مختلفة، ويمتاز الصيد بالسنار بأنه يمكن القيام به على الشاطئ أو من على مركب الصيد الشراعية أو الآلية، كما يمكن الصيد به من أعماق كبيرة قد تصل إلى 500 قامة، وكذلك في المناطق الوعرة التي يتعذر استعمال شباك الجر فيها كالتي تكثر فيها الشعاب المرجانية.

وهناك طرق مختلفة لاستخدام السنار في صيد الأسماك البحرية أهمها:-

أ. خيوط سنار لا تراقب من الصياد (تسمى الخيوط الطويلة)

وهي خيوط طويلة تحتوي على مئات من السنار المثبت في نهاية خيوط فرعية متصلة بالخيط الرئيسي.

---

(1) إنتاج الأسماك د/نبيل فهمي صـ185 شبكة المعلومات الدولية الإنترنت .مقال بعنوان طرق ووسائل الصيد 94970 http://ninjawy.com/showthread.php?t= . تاريخ الدخول 2011/1/19م ، الموقع الرسمي لهيئة الثروة السمكية بمصر على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت،مقال بعنوان: حرف الصيد المستخدمة في المياه البحرية المصرية .
information.GAFRD@gmail.com تاريخ الدخول 2011/1/20م
www.GAFRD.org

ومن أهم الخيوط الطويلة التي تستخدم في البحرين المتوسط والأحمر:

1. الكنس: وفيها يحتوي الحبل الواحد على 1000سنارة تربط بخيوط النايلون بالحبل الطويل وبين كل زوج من السنار نحو أربعة أمتار ويوجد بالحبل الطويل حوالي ثماني عوامات بين الواحدة والأخرى حوالي 160زوج من السنانير، وقد يترك الحبل غالباً طوال الليل أو طوال النهار.

2. الشراكة: ويسمي الصيادون الشراكة نسبة إلى سمك القرش المعروف باسم الشرك وهي تشبه طريقة الكنس إلا أن السنار المستخدم أكبر حجماً ، ويصاد بهذين النوعين أسماك الكشر والمرجان – البقر – القروش – اللوت ...الخ .

ب. **خيوط تراقب من الصياد .**

ولها أنواع كثيرة ، منها:

1 . الصيد بالبوصة ونحوها يستخدمها الهواة غالباً ويكون الخيط في نهاية البوصة وقد تستخدم ماكينة خاصة تركب على السنارة لجمع الخيط الطويل.

2 . الصيد بالريشة أو المعلقة ويستخدم طعم صناعي على شكل ريشة طائر أو جسم معدني لامع على شكل سمكة أو ذي لون زاه ويربط في نهاية خيط يجر خلف المركب وعندما ترى السمكة هذه الأجسام اللامعة تحاول أن تلتهمها فتمسك بها السنارة (1).

---

(1) إنتاج الأسماك. د/نبيل فهمي صـ185- 190 ،شبكة المعلومات الدولية الإنترنت .مقال بعنوان طرق ووسائل الصيد 94970 http://ninjawy.com/showthread.php?t= . تاريخ الدخول على الموقع=

ثالثاً: الشباك العينية

وهي من أهم أدوات الصيد من الناحية الاقتصادية ،ومنها:

أ ـ شباك الخيشومة :

وتعمل على أساس فكرة أن العيون واسعة بدرجة كافية لتسمح للأسماك المصادة بدفع رأسها خلال العيون ولكنها ليست واسعة إلى الحد الذي يسمح لجسم السمكة كله بالمرور ولما كانت السمكة لا يمكنها أن تعوم إلى الخلف فهي تحاول أن تدفع نفسها أكثر إلى الأمام خلال عين الشبكة وعندئذ تنزلق خيوط الغزل خلف رأس السمكة وتمسك بها خلف الغطاء الخيشومي لها ، ومن هنا أخذت هذه الشباك اسمها.

ولكي تكون الشبكة الخيشومية أكثر كفاءة في عمليات الصيد يجب أن تتوافر فيها عدة صفات أهمها:-

1. أن تكون غير مرئية للأسماك بحيث تكون ذات خيوط رفيعة ،لونها يضاهي لون المياه التي تعمل فيها.
2. أن تكون الخيوط ناعمة ليسهل الإمساك بالسمكة وعدم تجريحها.
3. أن يكون عمق الشبكة كافياً حتى لا تقل كفاءتها.
4. يجب أن تكون فتحات الشبكة مناسبة لحجم الأسماك التي يتم صيدها.

إضافة إلى أمور أخرى تراعى في هذه الشباك لزيادة كفاءتها.

-2011/1/19م ، الموقع الرسمي لهيئة الثروة السمكية بمصر على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت،مقال بعنوان: حرف الصيد المستخدمة في المياه البحرية المصرية . تاريخ الدخول 2011/1/20م
information.GAFRD@gmail.com www.GAFRD.org

والشباك الخيشومية منها شباك مثبتة وشباك عائمة

فالشباك العائمة تستخدم في المياه الواسعة التي لايمكن أن تغطيها الشباك كالبحار والمحيطات حيث يتم صيد السردين والماكريل...الخ، أما الشباك المثبتة فتستخدم في المياه القليلة أو قريبة العمق بواسطة تعليق حجارة بها أو أكياس من الرمل حتى تصل إلى القاع ....الخ [1]

والشباك العائمة منها أنواع عديدة تستخدم في البحار المصرية، منها: شباك السردين وغزل المياس [2]، وهي من الأدوات الناجحة في أعمال الصيد، والتي يمكن من خلالها تحقيق إنتاجية عالية من رحلات الصيد.

ب. شباك التلعبك:

وتختلف عن شباك الخيشمة في أن عملية الإمساك بالسمك لا دخل فيها للخياشيم ولكن عند اصطدام الأسماك بهذه الشباك تشتبك بعض أشواكها في خيوطها المرتخية وفي كفاك السمكة لتخليص نفسها يزيد تخبطها ولا تستطيع الإفلات، ويتم ذلك نتيجة الاختلاف في تعليق الشبكة على الحبال.

ويتميز هذا النوع من الشباك بعدم تميزه للفرائس وعدم انتقائه شكل أو حجم معين من الأسماك بل كلما زادت أشواك السمكة وبروزاتها كلما ازدادت فرص اشتباكها وصيدها وشباك التلعبك لها أنواع

---

(1) إنتاج الأسماك .د/نبيل فهمي صـ190- 196 ،شبكة المعلومات الدولية الإنترنت .مقال بعنوان طرق ووسائل الصيد

http://ninjawy.com/showthread.php?t=94970 . تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/19م .

(2) إنتاج الأسماك. د/نبيل فهمي صـ190- 196 .

متعددة منها الشوار والكركبة والحصار وهذه الشباك كلها تستخدم في المياه الكثيرة كالبحار والمحيطات عادة.

ومن أنواع الشباك: الشباك الرافعة وتشمل الطرحات وهي الشباك التي تحمل على الكتف وتسمى بالطراحة وتستخدم في البحيرات والنيل وفروعه وهناك طراحات أخرى تعرف بالطراحات المسحوبة ومنها ما يسحب إلى الشاطئ ومنها ما يسحب نحو مركب ، إضافة إلى أنواع عديدة من الشباك[1] ، لكن ما يعيب استخدام هذا النوع من الشباك أنه لايمكن تفادي الأسماك الصغيرة ،وهو ما يؤثر على المخزونات السمكية .

المطلب الثاني

تطور وسائل الصيد عالميا

يقصد بحرف الصيد العالمية تلك الحرف التي تستخدم بواسطة الدول المختلفة في أعالي البحار والأعماق البعيدة والتي تقدمت في أساليب الصيد لتقدمها في الصناعة بشكل عام.

وتعتبر وسيلة الصيد أحد العوامل المؤثرة إلى حد كبير في جدوى أعمال الصيد، ولكثرة حرف الصيد والوسائل التي تتم بها ، يمكن إلقاء الضوء هنا عن أهم حرف الصيد العالمية والوسائل التي تتم بها ؛ حيث إن استخدامها في المصايد المصرية يزيد من اقتصاديات مصايد أعالي البحار

---

(1) إنتاج الأسماك .د/نبيل فهمي صـ196- 216 ، مقال بعنوان طرق ووسائل الصيد شبكة المعلومات الدولية الإنترنت http://ninjawy.com/showthread.php?t=94970 . تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/19م.

والأعماق البعيدة ؛ لأنها لا تستغل بالشكل الأمثل نتيجة لقصور معدات الصيد وآليات تشغيلها.

وتتنوع وسائل الصيد العالمية إلى أنواع مختلفة أكتفي هنا بذكر نوع واحد منها وهو:- .

الصيد بالجر :

حيث يعتبر من أهم طرق الصيد عالميا من الناحية الاقتصادية ؛لهذا فإن استخدام هذه الوسيلة للصيد بمياه أعالي البحار والأعماق البعيدة في المياه المصرية يعتبر هو الشكل الأمثل لاستثمار هذه المصايد ، وقد يكون بشباك الجر الساحلي أو أعالي البحار[1].

أولا: الجر الساحلي:

تعتبر الجرافة الساحلية من أقدم أنواع الشباك التي عرفها الإنسان ، وكان يتم بواسطة الشباك المسحوبة إلى الشاطئ ثم تطور الأمر إلى أن تم سحب هذه الشباك نحو القارب ويمكن بيان ذلك تفصيلاً كالتالي:

1. الجر بالشباك المسحوبة إلى الشاطئ :

يتم الصيد بالجر نحو الشاطئ بشبكة عبارة عن حائط طويل من الغزل تتكون من طبقة واحدة وتتصل من أعلى بحبل عليه عوامات من الفلين غالباً ومن أسفل حبل من النقالات أو الرصاص ويكون طول الشبكة كبيرا نسبياً عادة أطول من مائتي متر، ويكون اتساع العيون مماثلاً في جميع أجزاء الغزل غالباً.

---

(1) شبكة الجر :عبارة عن كيس كبير من الغزل على شكل مخروط تقريباً متسع من ناحية الفم ثم يقل اتساعه تدريجياً إلى أن يصل إلى الناحية المقفولة التي تسمى كيس الشبكة حيث تتجمع الأسماك المصيدة .

ويتم تشغيل الجرافة الساحلية من خلال وجودها على مؤخرة قارب يسير بالمجاديف أو الشراع ثم تلقى الشبكة في الماء وتوصيلها بحبلين إلى الشاطئ وتكون على شكل قوس ثم يتم شدها إلى الشاطئ ،وتعرف هذه العملية بالجرافة الساحلية ومنها الجرافة العربية وتتميز بعدم وجود كيس في الوسط ويصل طولها إلى 250متر ويتراوح ارتفاعها من 2- 5متر وبها حوالي 30عينا في كل نصف متر ويتم تشغيلها بواسطة مركب شراعية أو قوارب لبعد كيلو متر أو اثنين من الشاطئ ، ومنها أيضاً الجرافة المالطية وتشبه الجرافة العربية إلا أن حجمها أصغر[1]

2 . الجر بالشباك المسحوبة إلى قارب :-

ومنها شباك سطحية تعمل على السطح ومنها قاعية تعمل على القاع ومنها معلقة تعمل بين السطح والقاع ،وكلها حرف ممتازة للصيد حيث يتم من خلالها زيادة الإنتاج .

ثانيا:الصيد بشباك الجر في أعالي البحار

تنقسم شباك الجر في أعالي البحار إلى نوعين أساسيين:

أ . شباك ذات الطبقتين:

أي طبقة عليا وطبقة سفلى، وتستخدم عادة في الجر على القاع.

ب . شباك الجر ذات الأربع طبقات:

عليا وسفلى وطبقتين جانبيتين وتختلف هذه الشباك في تركيبها حسب نوع الأسماك المصيدة ومكان الصيد وخبرة الصياد.

---

(1) إنتاج الأسماك د/نبيل فهمي صـ208 صـ209 .

ومن أهم هذه الشباك من الناحية الاقتصادية على المستوى العالمي: شبكة الجرانتون العالمية- شبكة الجوان- الجرافة الفرنسية الحديثة....الخ[1] ،وكلها شباك ذات جدوى اقتصادية عالية في أعمال الصيد.

ومن الاتجاهات الحديثة في مراكب الصيد: استخدام أسلوب الأسطول المتكامل ،ويتألف هذا الأسطول من عدد من مراكب الصيد بالجر تخدمها مراكب[2] من نوع المركب الأم أو المصنع العائم والذي يقوم بتصنيع إنتاج مراكب الجر من الأسماك على ظهورها ، إضافة إلى تزويد هذه المراكب بالوقود والماء والتموين كما يتبع الأسطول مركب للكشف عن تجمعات الأسماك وتزويد مراكب الصيد بالمعلومات اللازمة عند مواقعها وأعماقها وأنواعها وأحجامها واتجاه مسارها ويلحق بالأسطول مراكب نقل مزودة بوسائل التبريد ، ووظيفتها نقل الأسماك من مناطق الصيد إلى مناطق الاستهلاك كما تقوم أيضاً بنقل الوقود والتموين من الموانئ إلى مراكب الأسطول[3]

---

(1) إنتاج الأسماك صـ224 ،صـ226 ، الموقع الرسمي للهيئة الثروة السمكية بمصر على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت،مقال بعنوان: حرف الصيد المستخدمة في المياه البحرية المصرية .
تاريخ الدخول 2011/1/20م
information.GAFRD@gmail.com www.GAFRD.org

(2) إنتاج الأسماك. د/ نبيل فهمي صـ227 -229 ، الموقع الرسمي لهيئة الثروة السمكية بمصر على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت،مقال بعنوان: حرف الصيد المستخدمة في المياه البحرية المصرية .
تاريخ الدخول 2011/1/20م.
information.GAFRD@gmail.com www.GAFRD.org

(3) إنتاج الأسماك .د/ نبيل فهمي صـ228-229 .

وهذه الشباك لها حرف عالية في التشغيل ،ليس هذا مجال ذكرها ،ولكن الهدف هنا : أن نعرف أن هناك حرفاً عالمية ناجحة جداً في مجال الصيد ،يمكن أن تحقق اقتصاديات عالية إذا تم استخدامها في المصايد المصرية ، خاصة أعالي البحار والمياه القاعية.

وقد تقدمت حرف الصيد العالمية بشكل كبير، ويرجع هذا التقدم إلى عدة أسباب من أهمها :

أ- التقدم في صناعة السفن.

عندما زادت حاجة الدول إلى الأسماك: إتجهت إلى الصيد في أعالي البحار، وقد استلزم ذلك استخدام سفن ذات كفاءة عالية حتى لا تقطع رحلة الصيد زمناً طويلاً ، وكي تستطيع السفن أن تبحر بسرعة يتم تزويدها بمحركات قوية تزيد على 1000حصان؛ حتى لا تستغرق الرحلة زمناً طويلاً بما يستلزم ذلك زيادة في النفقات من طعام ووقود ومياه...الخ.

كما أن مثل هذه السفينة يتم تزويدها بمخازن كبيرة لحفظ الأسماك حتى تستطيع صيد وتخزين كميات كبيرة من الأسماك حتى تعود بعائد يتناسب مع تكاليف هذه الرحلة الطويلة.

كما يجب أن تكون السفينة ذات بناء ضخم بل إن التقدم في الصيد جعل من الضروري بناء سفن تناسب كل نوع من أنواع الصيد ،فهناك سفن خاصة للجر وأخرى للصيد بالشباك الخلفية ،وسفن لصيد الحيتان...الخ[1].

---

(1) إنتاج الأسماك د/نبيل فهمي 2170 ،آفاق التكنولوجيا وتنمية الموارد السمكية لمؤلفه د/ أحمد عبد الوهاب برانيه وآخرين صـ38،صـ39 0 معهد التخطيط القومي، القاهرة سنة 1990م .

ب - التقدم في علوم الملاحة وفن البحر:

العمل على السفن السابقة يستلزم مستوى عاليا من الملاحة حتى تستطيع السفن أن تقوم برحلتها في أمان وأن تعمل في جميع الظروف الجوية، وأصبحت هذه السفن تعتمد في عملها على الأجهزة الملاحية الحديثة وزودت بأجهزة دقيقة لتأمين سيرها، والأجهزة الآلية لتحديد المكان مثل أجهزة الدكا واللوران، وكذلك وسائل الاتصال الحديثة.(1)

جـ - التقدم في طريقة الكشف عن الأسماك:-

كان الكشف عن الأسماك قديماً يتم بطرق بدائية كتجمع الطيور مثلاً...الخ

أما السفينة الحديثة فيجب ألا تغامر برمي شباكها الكبيرة وما يستلزم ذلك من جهد وخبرة إلا إذا تأكدت من وجود التجمع السمكي المناسب عن طريق الأجهزة الفوق صوتية التي تعتمد على إرسال موجات فوق صوتية في الماء ينحصر ترددها بين 30- 50 كيلو سيكل، هذه الموجات تنعكس إذا قابلت سطحاً عاكساً مثل قاع البحر والأسماك أو الحيوانات البحرية وعن طريق استقبال الموجات المنعكسة على وحدة التسجيل الخاصة بالجهاز، حيث يمكن تحديد عمق المياه أو الكشف عن وجود الأسماك ومكان وجودها وكثافة التجمع السمكي وهناك أجهزة كثيرة تستخدم لأغراض مختلفة أهمها:-

---

(1) إنتاج الأسماك .د/نبيل فهمي صـ217ـ221 ،.الثروة المائية في جمهورية مصر العربية ووسائل تنميتها د/أنور عبد العليم صـ276 نشر دار المعارف . القاهرة سنة 1961م.

1. جهاز الأيكوسوندر: ويعتمد على إرسال الموجات فوق الصوتية أسفل قاع السفينة في اتجاه رأسي إلى قاع البحر، كما يتم تسجيل الموجات المنعكسة بيانياً مباشرة، ويستخدم عادة للكشف عن الأسماك.

2. جهاز السونار: يقوم بإرسال الموجات فوق الصوتية حول السفينة في المياه السطحية، وبذلك تكشف الأسماك السطحية، ويستخدم جهاز السونار في المراكب التي تعمل على صيد الأسماك العائمة مثل الرنجة والسردين الماكريل...الخ باستخدام الشباك الحلقية الكبيرة المزودة بأجهزة السونار وهناك أجهزة أخرى مثل النت سون والرادار.. الخ ،وكلها أجهزة ذات آثار اقتصادية عالية في جدوى رحلات الصيد [1].

د- التقدم في علوم البيولوجيا.

لكي تكون عملية الصيد ناجحة لابد من توافر المعلومات اللازمة عن السمكة المراد صيدها من حيث صلاحيتها للاستهلاك والحجم الأمثل للسمكة عند الصيد وطبائع السمكة وسلوكها سواء من ناحية وسيلة الصيد أو سلوكها من حيث الضوء والهجرة والتكاثر...الخ [2].

هـ- التقدم في صناعة أدوات الصيد.

إن الشبكة الحديثة التي تصطاد عشرات الأطنان من الأسماك في المرة الواحدة،والتي تعمل على أعماق كبيرة يجب أن تصنع من مواد خاصة تستطيع العمل تحت هذه الظروف ،ولقد أصبح هذا ممكناً للآتي:

1- إمكانية استخدام الخيوط الصناعية (شباك الصيد) ومن أشهر هذه الخيوط النايلون (بولي استر) وتتميز بعدم تعطنها بسرعة وكذلك

---

(1) إنتاج الأسماك. د/نبيل فهمي صـ221 -223 .

(2) إنتاج الأسماك. د/نبيل فهمي صـ221.

قوة تحملها للشد فلا تتمزق بسرعة وعدم تشربها للماء فلا يزداد وزنها عند الصيد، أضف إلى ذلك أنواعاً كثيرة من الخيوط مثل البولي فينيل والبردبيلين .....الخ .

وتختلف في خواصها من نوع إلى آخر وذلك بإمكان اختيار نوع الخيوط الملائمة لعملية الصيد فمثلاً في صيد الجر يكون كيس الجر من خيوط ذات انمطاط عال نوعاً حتى يستجيب لضغط الأسماك عليه عندما يمتلىء بها، بينما خيوط الشباك المعلقة تعمل من خيوط ذات وزن نوعيته منخفضة نسبياً حتى يسهل تعويمها، أما خيوط الشباك الخيشومية فتعمل من خيوط ذات أنماط منخفضة حتى تحتفظ العيون بحلقها وشكلها (1)

- إمكانية استخدام أنواع حديثة من البلاستيك والمعادن كعوامات بدلاً من عوامات الفلين والخشب والزجاج، ويلاحظ أن فائدة العوامات مع النقالات هي فتح الشبكة رأسيا في حالة شباك الجر أو جعلها تعمل على القاع عند أعماق كبيرة في حاجة أيضاً إلى عوامات ، ولما كان الضغط مرتفعاً جداً في الأعماق ويتسبب في تشرب الخشب والفلين للماء فتقل قدرتها على التعويم، لذلك لا يصلحان للعمل في الأعماق البعيدة، وهنا تظهر فائدة العوامات المعدنية والبلاستيكية التي يمكن التحكم في سمك جدرانها وقوة احتمالها للضغط ،وبذلك أصبح من الممكن عمل شباك ضخمة يصل وزن الشبكة فارغة إلى ما يقرب من عشرة أطنان وتستطيع أن تصطاد في المرة الواحدة ما يقرب من مائة طن، كما تستطيع الصيد على عمق ما يقرب من مائتي متر،

---

(1) إنتاج الأسماك د/نبيل فهمي صـ223 ، آفاق التكنولوجيا وتنمية الموارد السمكية صـ40 ، صـ48 شبكة المعلومات الدولية الإنترنت .مقال بعنوان طرق ووسائل الصيد http://ninjawy.com .تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/19م .

وتتحصر معظم الحرف العالمية الحديثة في طريقتي القاعي والمعلق والشباك الحلقية الكبيرة (1)

المطلب الثالث

الآثار الاقتصادية لتطوير طرق ووسائل الصيد

نظراً لتعدد طرق ووسائل الصيد على المستويين المحلي والعالمي والتطور المستمر في هذه الطرق والوسائل فقد كان لذلك العديد من الآثار الاقتصادية ،لعل أهمها ما يلي:

أ- زيادة الإنتاج .

فمن خلال استخدام أساطيل الصيد الحديثة والمتطورة يمكن استغلال مصايد أعالي البحار والأعماق البعيدة، وهو مايزيد من إنتاجها، فعلى سبيل المثال المنطقة المرتادة للصيد في البحر المتوسط محدودة ؛حيث تنقسم مناطق الصيد على ساحل البحر إلى ثلاث مناطق رئيسية هي:

- المنطقة الغربية: وتمتد من السلوم غرباً إلى الإسكندرية بطول 600 كم وتبلغ مساحة هذه المنطقة حوالي 1.6 مليون فدان.

- المنطقة الوسطى: وتمتد من الإسكندرية إلى بور سعيد بطول 300 كم وتقع هذه المنطقة في حدود ست محافظات هي الإسكندرية والبحيرة

---

(1) إنتاج الأسماك صـ223 ،صـ224 ،شبكة المعلومات الدولية الإنترنت .مقال بعنوان طرق ووسائل الصيد http://ninjawy.com/showthread.php?t= 94970 . تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/19م .

وكفر الشيخ والدقهلية ودمياط وبورسعيد، وتبلغ مساحتها حوالي 3.2 مليون فدان.

- **المنطقة الشرقية:** وتمتد من بور سعيد إلى العريش شرقاً بطول 200 كم وتبلغ مساحتها حوالي 2.1 مليون فدان.

فعمليات الصيد تتركز في المنطقة الوسطى من الإسكندرية حتى بورسعيد بطول حوالي 300 كم وتمثل حوالي 27.3 من طول الساحل، فمد عمليات الصيد بطول الساحل شرقاً وغرباً يعد أحد طرق الاستثمار الأمثل لهذا المسطح ؛لما يترتب عليه من الزيادة في الإنتاج، كما تتركزعمليات الصيد في منطقتي برنيس وخليج فاول بالبحر الأحمر؛ حيث إن هذه المناطق تعتبر واعدة في زيادة الإنتاج السمكي ،ولكن لا تستغل إلا نادراً لعدم كفاءة معدات الصيد ولعدم توافر مواقع الإنزال بشكل كاف؛لهذا فإن تطوير حرف ووسائل الصيد ،هو مايمكن من خلاله مد عمليات الصيد في هذه المناطق بالإضافة إلى أعالي البحار والأعماق البعيدة[1].

ب- زيادة جدوى رحلات الصيد وخفض تكلفته وضمان سلامة الأسماك من الناحية الصحية

---

(1) إنتاج الأسماك. د/نبيل فهمي صـ221 -223 ، تحليل اقتصادي للوضع الراهن للثروة السمكية في جمهورية مصر العربية د/مهران سليمان عطية ،د/ مدحت أحمد علي عنيبر مؤتمر الثروة السمكية والأمن الغذائي في الدول الإسلامية والعربية في الفترة من 22-24أكتوبر 2003م بمركز صالح كامل، جامعة الأزهر، إنتاج الأسماك من المصايد الطبيعية وطرق استغلالها وتنميتها في الدول العربية والإسلامية (استبيان ومراجعة وتوصيات) د/فوزي أحمد برعي صـ11 مرجع سابق.

فقد أدت عملية تطوير السفن وزيادة كفاءتها إلى جدوى أعمال الصيد؛ حيث انخفض إجمالي عدد مراكب الصيد من 51 ألف مركب عام 1998 إلى 30 ألف مركب عام 2008 بنسبة انخفاض قدرها 41.2٪ ويرجع هذا إلى انخفاض عدد المراكب غير الآلية من 48 ألف مركب عام 1998 إلى 26 ألف مركب عام 2008م بسبب تحويلها إلى مراكب آلية ، وترتب على ذلك زيادة متوسط إنتاجية المركب من 10.8 طن عام 1998 إلى 35.1 طن عام 2008 بنسبة زيادة قدرها 225٪ (1).

كما أن استخدام أجهزة الكشف عن الأسماك أدى إلى جدوى أعمال الصيد أيضاً لأنه يتم بواسطة هذه الأجهزة الكشف عن أماكن وجود الأسماك وعدم المغامرة في إلقاء الشباك وما يتبع ذلك من جهد ومال (2).

كما يمكن من خلال استخدام أسطول الصيد المتكامل القيام بحفظ الأسماك بالوسائل المختلفة كالتبريد والتجميد والتمليح، وكذلك صناعة مسحوق السمك، وذلك في الرحلة الواحدة ،وهو ما يضمن سلامة الأسماك من الناحية الصحية ووصولها للمستهلك بشكل

---

(1) دراسة بعنوان الثروة السمكية في مصر خلال الفترة (1998- 2009)، الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء بجمهورية مصر العربية http://www.capmas.gov.eg/pages_ar.aspx?pageid=912 تاريخ الدخول على الموقع 2011/10/5م.

(2) إنتاج الأسماك. د/نبيل فهمي صـ221 -223 .

صحي، وزيادة الجدوى من رحلة الصيد وتقليل النفقات اللازمة من وقود وغذاء..الخ [1].

ج – إمكانية استغلال المناطق العميقة ومناطق الشعاب المرجانية في الصيد.

تؤدي عملية الصيد بالسنار إلى إمكانية استغلال الأماكن التي توجد بها شعاب مرجانية ؛ حيث يمكن القيام به على الشاطئ أو من على مركب الصيد الشراعية أو الآلية، كما يمكن الصيد به من أعماق كبيرة قد تصل إلى 500 قامة، وكذلك في المناطق الوعرة التي يتعذر استعمال شباك الجر فيها كالتي تكثر فيها الشعاب المرجانية؛ نظراً لعدم إمكانية الصيد فيها بالجر ،رغم كثرة تجمع الأسماك بها ؛لهذا فإن الصيد بالسنارة أو الحربة يمكن من خلاله استخدام هذه المناطق في الصيد وكذلك يمكن صيد الحيتان الكبيرة بالحراب [2].

د- المحافظة على المخزون السمكي.

فعمليات الصيد بالوسائل المتطورة يمكن من خلاله المحافظة على المخزون السمكي من الصيد الجائر ؛لأن الصيد يتم عن طريق آليات

---

(1) إنتاج الأسماك .د/ نبيل فهمي صـ228-229 .

(2) إنتاج الأسماك. د/نبيل فهمي صـ185- 190 ،شبكة المعلومات الدولية الإنترنت .مقال بعنوان طرق ووسائل الصيد 94970 http://ninjawy.com/showthread.php?t= . تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/19م ، الموقع الرسمي لهيئة الثروة السمكية بمصر على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت، مقال بعنوان: حرف الصيد المستخدمة في المياه البحرية المصرية . تاريخ الدخول 2011/1/20م

كبيرة تقوم بإنزال الأسماك في مواقع الإنزال المعروفة والتي يمكن من خلالها حصر وإحصاء كمية الصيد للوقوف على حجم الكتلة الحية داخل البيئة المائية ، وهو ما يعطي مؤشرا لإدارة المصايد للسماح بعمليات الصيد في الحدود التي يمكن من خلالها تجديد الأسماك عن طريق التكاثر والنمو.

كذلك تعتبر بعض الوسائل التقليدية كالصيد بالسموم والمفرقعات والغازات والكهرباء وسائل مدمرة للبيئة المائية تعمل على التصحر المائي ،وكذلك الصيد بشباك التلعبك لا يميز الأسماك الصغيرة عن الكبيرة ،فالحد منها يضمن سلامة المخزون السمكي من الانقراض.

كما أن توافر المعلومات اللازمة عن السمكة من حيث الضوء والهجرة والتكاثر يمكن من خلاله حظر الصيد وقت التكاثر أو الهجرة، وهو ما يسمح بتجديد المخزون السمكي بشكل مستمر(1).

---

(1)إنتاج الأسماك. د/نبيل فهمي صـ221، إنتاج الأسماك من المصايد الطبيعية وطرق استغلالها في الدول الإسلامية د/فوزي أحمد برعي صـ9 مرجع سابق، آفاق التكنولوجيا وتنمية الموارد السمكية صـ18 ، شبكة المعلومات الدولية الإنترنت .الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية .نشرة بعنوان : تأثير الصيد الجائر على الثروة السمكية.إعداد م.ز أميرة الهادي posts /2196 http://gafrd.kenanaonline.com/tags/ تاريخ الدخول على الموقع 2011/2/8م . شبكة المعلومات الدولية الإنترنت ،مقال بعنوان :الصيد الجائر يهدد باستنزاف المحيطات http://dp-news.com تاريخ الدخول على الموقع 20 /2/2011م

المطلب الرابع

موقف الفقه الإسلامي من طرق ووسائل الصيد

يتم الصيد عادة بوسائل وطرق مختلفة معظمها طرق ووسائل مشروعة مثل حرف الصيد العالمية كالصيد بالجر في أعالي البحار والأعماق البعيدة هو الأسلوب الأمثل للاستثمار في نشاط الصيد ؛ حيث يعتمد على معدات متطورة يمكن من خلالها ارتياد الأعماق البعيدة ومصايد أعالي البحار مما يعزز الاستثمار في مجال الصيد ويعمل على زيادة الإنتاج، فالصيد بهذه الوسائل والطرق من الاستثمار المباح ، مالم يضر بالمخزون السمكي، أما بقية الوسائل التي مر ذكرها فبيان موقف الفقه منها في الفروع التالية:

الفرع الأول: الصيد بالحيوانات والطيور.

الفرع الثاني : حكم السمك الذي جزر عنه الماء أو نضب عنه وما قذفه البحر.

الفرع الثالث: الصيد بالنجاسات والسموم والمفرقعات والغازات والشيء الذي فيه روح.

الفرع الرابع: الصيد بالسنارة والحربة .

الفرع الأول

الصيد بالحيوانات والطيور

عملية الصيد بالحيوانات والطيور للحيوان البري قد اتفق الفقهاء على إباحتها[1] حيث يباح الصيد بالكلاب والطيور المعلمة.

وقد عرفت مؤخراً عملية صيد الأسماك بالكلاب والطيور، ولم تعرف في المصايد المصرية، ولكن عرفت في الصين واليابان حيث استخدمت أنواعا مختلفة من الحيوانات منها الكلاب والطيور، من بينها طائر الكرومورانت، وهو من الطيور الجارحة[2]، يتم استئناسه أولاً ثم يدرب لعدة شهور حتى يخضع لأوامر الصياد في الوقوف على القارب أو اصطياد الأسماك...الخ[3] وفيما اطلعت عليه من كتب الفقه لم يتكلم فقهاؤنا القدامى عن صيد حيوان البحر بالكلاب والطيور وإنما كان

---

(1) المبسوط 236/11، تبين الحقائق 50/6،الجوهرة النيرة 186/2،المنتقى 123/3،حاشية العدوي 589/1، المجموع 106/9، تحفة المحتاج 121/2، المغني294/9،المحلى بالآثار 162/6،161 ،البحر الزخار294/5،الدراري المضية لمحمد بن على الشوكاني المتوفى سنة 1250هـ 363/1،دار الجيل بيروت سنة 1407هـ- 1987م، شرائع الإسلام 194/3، شرح النيل 505/4،سبل السلام 517/3

(2) الجارحة: اسم للطير الذى يصيد بمخلبه، وسمي جارحاً؛ لأنه يكتسب الأشياء ومنه قوله تعالى:: ﴿ وَيَعْلَمُ مَا جَرَحْتُمْ بِالنَّهَارِ﴾(الأنعام: 60) أى ما كسبتم ولذلك تسمى كواسب الطير، وتسمى سباع الطير؛ لأنها تتغذى على اللحم المصباح المنير ص95، المغرب ص79، لسان العرب 465/4 مادة جرح، الحيوان للجاحظ /25، أحكام القرآن للجصاص 443/2.

(3) إنتاج الأسماك صـ181.

حديثهم عن صيد حيوان البر ؛ لذلك أعرض هنا آراء الفقهاء فيما يتعلق بصيد حيوان البر بالكلاب والطيور ،ثم أبين حكم صيد البحر بناء عليه .

أولاً:الصيد بالكلب وموقف الفقه الإسلامي منه .

اتفق الفقهاء على إباحة الصيد بالكلاب المعلمة[1] واستدلوا بالآتي:

1- عن عدى بن حاتم[2] . رضي الله عنهما . قال: قلت يا رسول الله إني أرسل الكلاب المعلمة فيمسكن على وأذكر اسم الله فقال ﷺ: "**إذا أرسلت كلابك المعلمة وذكرت اسم الله عليها فكل مما أمسك عليك...**"[3].

2- عن أبى ثعلبة الخشنى قال: قلت يا رسول الله إني بأرض صيد أصيد بقوسي وبكلبي المعلم ... فقال رسول الله ﷺ: "**ما صدت بقوسك فذكرت اسم الله عليه فكل، وما صدت بكلبك المعلم فذكرت**

(1) المبسوط 236/11، تبيين الحقائق 50/6، الجوهرة النيرة 186/2، المنتقى 123/3، حاشية العدوى 589/1، الأم 249/2، المجموع 106/9، تحفة المحتاج 121/2، المغنى 294/9، المحلى بالآثار 161/6ـ 162، شرائع الإسلام 194/3، البحر الزخار 294/5، الدرارى المضية 363/1، شرح النيل 505/4، سبل السلام 517/2.

(2)هو عدى بن حاتم بن عبدالله بن سعد بن عدى الأمير الشريف أبو وهب وأبو طريف الطائي، وفد عدى على النبي ﷺ في وسط سنة سبع فأكرمه، روى عنه الشعبي وسعيد بن جبير وآخرين، توفى سنة سبع وستين وله مئة وعشرون سنة، وقيل توفى سنة ثمان وستين وقيل ست وستين . التاريخ الكبير 43/7 ، سير أعلام النبلاء 162/3 .

(3) صحيح البخاري 2089/5 ، كتاب الصيد، باب إذا أكل الكلب، برقم 5166، صحيح مسلم 1529/3 برقم 1929، كتاب الصيد والذبائح، باب الصيد بالكلاب المعلم.

اسم الله عليه فكل..."[1].

وجه الدلالة:

تدل الأحاديث على إباحة صيد الحيوان البري بالكلاب المعلمة التي إذا زجرها صاحبها انزجرت وإذا أمسكت صيداً لم تأكل منه، فيحل ما صاده الكلب من الحيوان البري[2] فمن باب الأولى إباحة صيد البحر بالكلاب المعلمة خاصة وأنه لا يحتاج إلى ذكاة حكم الصيد بالكلب الأسود البهيم .

في حكم الصيد بالكلب الأسود البهيم[3] خلاف بين الفقهاء .

تحرير محل النزاع :

اتفق الفقهاء على جواز الصيد بالكلب المعلم ،واختلفوا في حكم الصيد بالكلب الأسود البهيم[4]

---

(1) أخرجه الإمام البخاري في صحيحه، كتاب الذبائح، باب صيد القوس2087/5 برقم 5161 ، وأخرجه الإمام مسلم في صحيحه، كتاب الصيد والذبائح، باب الصيد بالكلاب المعلمة. 1532/3 برقم 1930

(2) عون المعبود 310/6.

(3) الكلب الأسود البهيم: هو الذي لا يخالط سواده لون آخر بأن لا يكون في لونه شيئ سوى السواد، وقيل: ما كان بين عينيه نكتتان تخالفان لونه.طلبة الطلبة 130، المغنى 297/9-298، الإنصاف 427/10.

(4) المبسوط 236/11، تبيين الحقائق 50/6، الجوهرة النيرة 186/2، المنتقى 123/3، بداية المجتهد 334/1، الأم 249/2، المجموع 106/9، تحفة المحتاج 121/2، المغنى 294/9، المحلى بالآثار 161/6- 162، شرائع الإسلام 194/3، البحر الزخار 294/5، الدرارى المضية 363/1، شرح النيل 505/4، سبل السلام 517/2.

سبب الخلاف:

معارضة القياس للعموم وذلك أن عموم قوله تعالى ﴿ وَمَا عَلَّمْتُم مِّنَ الْجَوَارِحِ مُكَلِّبِينَ﴾[1]. يقتضي تسوية جميع الكلاب في ذلك وأمره عليه الصلاة والسلام بقتل الكلب الأسود البهيم يقتضي في ذلك القياس أن لا يجوز اصطياده على رأي من رأى أن النهي يدل على فساد المنهي عنه.[2]

وكان خلافهم على رأيين:

الرأي الأول:

للحنابلة والظاهرية والزيدية والأمامية والإباضية قالوا: لا يجوز الصيد بالكلب الأسود البهيم[3].

الرأي الثاني:

للحنفية والمالكية والشافعية قالوا: يجوز الصيد بالكلب الأسود البهيم[4].

الأدلة

أدلة الرأي الأول:

استدل الحنابلة والظاهرية ومن معهم على عدم جواز الصيد بالكلب الأسود البهيم بالسنة النبوية والمعقول.

---

(1) سورة المائدة من الآية (40).

(2) بداية المجتهد 334/1.ويرى جمهور الأصوليين أن النهي يدل على فساد المنهي عنه إذا كان عبادة أو راجعا إلي عبادة فقط ،وعليه لا يحرم الصيد بالكلب الأسود البهيم.

(3) المغنى 297/9، 298، الإنصاف 427/10، المحلى بالآثار 174/6، شرائع الإسلام 154/3، البحر الزخار 294/5، شرح النيل 505/4.

(4) العناية شرح الهداية 113/10، تبيين الحقائق 50/6، الكافي ص: 182، المنتقى 124/3،123 بداية المجتهد 334/1، الأم 249/2، أسنى المطالب 554/1.

أولا: السنة النبوية المطهرة:

عن جابر بن عبد الله ـ رضي الله عنهما ـ قال: أمرنا رسول الله ﷺ ـ بقتل الكلاب حتى إن المرأة تقدم من البادية بكلبها فنقتله، ثم نهى النبي ﷺ ـ عن قتله وقال: "عليكم بالأسود البهيم ذي النقطتين فإنه شيطان"[1].

وجه الدلالة:

دل الحديث على أن الكلب الأسود شيطان يحرم صيده ولا يباح فهو كالمنخنقة[2].

ونوقش وجه الاستدلال بالآتي:

القول بأن الكلب الأسود شيطان هذا إنما قاله النبي ـ ﷺ ـ في قطع الصلاة، فلو كان الصيد مثله لقاله، ونحن على العموم حتى يأتي من النبي ـ ﷺ ـ ما يقتضي صرفنا عنه[3].

ثانيا: المعقول:

استدلوا من المعقول بالآتي:

1- أن الكلب الأسود يحرم اقتناؤه ويجب قتله فلم يبح صيده كغير المعلم ومن أوجب قتله حرم اقتناءه وتعليمه[4].

---

(1) أخرجه الإمام مسلم في صحيحه، كتاب الصيد، باب الأمر بقتل الكلاب وبيان نسخه371/3 برقم 1571، الإمام أحمد في مسنده 333/3 برقم 14615.

(2) شرح النووي على صحيح مسلم 237/10.

(3) أحكام القرآن لابن العربي 36/2،35.

(4) الإنصاف 427/10، المغنى 298/9،297.

2- أن النبي ﷺ ـ أسماه شيطاناً ، ولا يجوز اقتناء الشيطان، وإباحة الصيد المقتول رخصه فلا تستباح بمحرم كسائر الرخص[1].

كما أن الذكاة بالجارح طاعة ، ولا تتوب المعصية لله تعالى عن طاعته حيث إن النبي ﷺ ـ حرمه[2].

أدلة الرأي الثاني:

استدل الحنفية ومن معهم على جواز الصيد بالكلب الأسود بالكتاب والسنة:

أولا : القرآن الكريم:

استدلوا بعموم قوله تعالى: ﴿وَمَا عَلَّمْتُمْ مِنَ الْجَوَارِحِ مُكَلِّبِينَ﴾[3]

وجه الدلالة:

الآية عامة فى كل جارح من الكلاب سواء كان أسود أو أبيض وغيرها ؛ لأن معنى مكلبين: مسلطين وإضافته إلى الصائد ليعلم أن ذلك من فعله وهو التعليم والتسليط[4].

ونوقش وجه الاستدلال بالآتي:

بأنها وإن كانت عامة فى كل جارح من الكلاب وغيرها ، إلا أن أمر النبي ﷺ ـ بقتل كل كلب أسود بهيم يخصص هذا العموم.

---

(1) الإنصاف 427/10، المغنى 298/9،297.

(2) المحلى بالآثار 174/6.

(3) سورة المائدة من الآية (40).

(4) أحكام القرآن لابن العربى 35/2، المنتقى 124/3،123.

ثانيا: السنة النبوية المطهرة:

استدلوا بحديث عدى بن حاتم السابق الذى قال فيه النبي ﷺ - "إذا أرسلت كلبك وذكرت اسم الله عليه فكل ..."

فالحديث عام ولم يفرق بين الكلب الأسود البهيم وبين غيره من الكلاب.

الراجح

الرأي الذي أميل إليه وأرجحه - والله أعلم - هو جواز الصيد بالكلب الأسود البهيم إذا كان معلما سواء كان الصيد بريا أو بحرياً، لأن الأمر بقتله كان لمكان الصلاة فقط.

وبناء على القول بجواز الصيد بالكلاب المعلمة مطلقا فإن هذا الأمر يعمل على زيادة فرص الصيد ؛ حيث شاهدت بعض الصيادين يقومون بتدريب الكلاب على مطاردة الأسماك ،والغوص بالشباك في الماء والتقاط الأسماك ونحو ذلك من أعمال الصيد بأداء جيد ،فالقول بجواز اصطياد الأسماك بواسطة الكلاب المدربة يزيد من اقتصاديات الثروة السمكية.

ضابط الكلب المعلم وحكم أكله من الصيد .

ضابط الكلب المعلم

اشترط الفقهاء لحل صيد البر أن يكون الكلب معلماً[1].

---

(1) المبسوط 236/11، تبيين الحقائق 50/6، المنتقى 123/3، حاشية العدوى 589/1، الأم 249/2، تكملة المجموع 106/9، المغنى 294/9، المحلى بالآثار 161/6، شرائع الإسلام 194/3، البحر الزخار 294/5، شرح النيل 505/4.

قال ابن قدامة: ولا خلاف فى اعتبار هذا الشرط؛ لأن الله تعالى قال: ﴿وَمَا عَلَّمْتُمْ مِنَ الْجَوَارِحِ مُكَلِّبِينَ تُعَلِّمُونَهُنَّ مِمَّا عَلَّمَكُمُ اللَّهُ﴾ ولحديث أبى ثعلبة المتقدم[1]، ونقل الإجماع على أنه لا يحل ما قتله غير المعلم[2].

ويعد الكلب معلما بالآتي:

1- إذا أرسله صاحبه استرسل أى إذا أغراه بالصيد بصياحه انبعث لطلبه.

2- إذا زجره صاحبه انزجر، والمراد بالزجر هنا: الصياح بالجارح ويكون إما لطلب وقوفه وكفه عن العدو وذلك قبل رؤيته للصيد، أو يكون زجر صاحبه له بإغرائه بزيادة العدو فى طلب الصيد، وهذان الأمران متفق عليهما بين الفقهاءبالنسبة لصيد الكلب لحيوان البر[3].

حكم أكل الكلب من الصيد

الأصل عدم جواز أكل الكلب المعلم من الصيد، فإذا أكل فهل يجوز أكل الإنسان من هذا الصيد أم لا؟

اختلف الفقهاء فى حكم أكل الكلب من الصيد على رأيين:

الرأي الأول:

للحنفية وأصح القولين عند الشافعية ورواية للحنابلة والظاهرية

---

(1) المغنى 294/9.

(2) تكملة المجموع 106/9، مراتب الإجماع لابن حزم ص 145.

(3) الفتاوى الهندية 422/5، بداية المجتهد 334/1، 335، الكافي ص: 182، المدونة الكبرى 52/5، المجموع 107/9-108، المغنى 294/9، الإنصاف 340/10، كشاف القناع 224/6، المحلى بالآثار 162/6، البحر الزخار 294/5، 295، شرح النيل 508/4، نيل الأوطار 148/8، مراتب الإجماع ص 146.

ورواية للزيدية والإباضية قالوا: يحرم الأكل من الصيد الذى أكل منه الكلب المعلم[1].

الرأي الثاني:

المالكية ومقابل الأصح عند الشافعية والرواية الثانية للحنابلة والرواية الثانية للزيدية قالوا: يباح الأكل من الصيد وإن أكل منه الجارح المعلم[2].

سبب الخلاف:

اختلاف الآثار الواردة فى ذلك، والثاني: هل إذا أكل الكلب فهو ممسك أم لا؟

فأما الآثار فمنها: حديث عدى بن حاتم وفيه: (**فإن أكل فلا تاكل فإني أخاف أن يكون إنما أمسك على نفسه**)، والحديث المعارض له حديث أبى ثعلبة الخشنى قال: قال رسول الله ـ ﷺ (**إذا أرسلت كلبك المعلم وذكرت اسم الله فكل، قلت: وإن أكل منه يا رسول الله؟ قال: وإن أكل،**) فمن جمع بين الحديثين بأن حمل حديث عدى على الندب وحديث أبى ثعلبة على الجواز قال: ليس من شرطه أن يأكل، ومن رجح حديث عدى بن حاتم إذ هو حديث متفق عليه، وحديث ثعلبة مختلف فيه قال: من شرط الإمساك أن لا يأكل[3].

---

(1) تبيين الحقائق 52/6، الفتاوى الهندية 422/5، المجموع 108/9، الأم 249/2، أسنى المطالب 556/1، المغنى 295/9، الإنصاف 431/10، المحلى بالآثار 162/6، البحر الزخار 295/5، شرح النيل 507/4- 508.

(2) الكافي ص: 182، المدونة 52/5، الأم 249/2، المجموع 108/9، المغنى 295/9، الإنصاف 431/10، التاج المذهب 456/3.

(3) بداية المجتهد 335/1.

الأدلـــــة

أدلة الرأي الأول:

استدل أصحاب الرأي الأول الحنفية ومن معهم على حرمة تناول الصيد الذى أكل منه الجارح بالقرآن والسنة والمعقول:

أولا: القرآن الكريم :

استدلوا بمفهوم قوله تعالى: ﴿فَكُلُوا مِمَّا أَمْسَكْنَ عَلَيْكُمْ﴾ [1]

وجه الدلالة:

دل مفهوم الآية على تحريم الأكل من الصيد إذا أكل منه الجارح؛ لأنه أمسك على نفسه[2].

ثانيا: السنة النبوية المطهرة:

عن عدى بن حاتم ـ رضي الله عنهما ـ أن رسول الله ﷺ ـ قال: "**إذا أرسلت كلبك المعلم وذكرت اسم الله فكل مما أمسك عليك إلا أن يأكل الكلب فلا تأكل فإني أخاف أن يكون إنما أمسك على نفسه**"[3].

وجه الدلالة

الحديث يبين أن النبي ﷺ ـ أباح لعدى أن يأكل من الصيد الذى أمسكه عليه الجارح إذا لم يأكل منه أما إذا أكل الجارح من الكلب

---

(1) من الآية (4) من سورة المائدة.

(2) تفسير القرطبي 66/6، مطالب أولى النهى 350/6، المغنى 295/9.

(3) أخرجه الإمام البخاري فى صحيحه، كتاب الصيد، باب إذا أكل الكلب 2089/5 برقم 5166 ، والإمام مسلم فى صحيحه، كتاب الصيد والذبائح، باب الصيد بالكلاب المعلمة، 1529/3 برقم 1929.

فلا يجوز أن يأكل صاحبه من الصيد الذى أمسكه [1].

ونوقش بمايلي:

1- أن حديث عدى يحمل على أن ذلك فى كلب قد اعتاد الأكل فخرج عن التعليم.

2- أو أن يحمل على كراهة التنزيه جمعاً بينه وبين الحديث الذى يدل على أصل الحل.

3- أن عدياً كان موسراً فاختار له الرسول ﷺ ـ الأكل من الصيد الذى لم يأكل منه الكلب بخلاف حديث أبى ثعلبة فإنه كان معسرا فأجاز له الرسول ﷺ ـ الأكل مما أكل منه الكلب [2].

وأجيب عن هذه المناقشة:

بأن الجمع بين الحديثين لا يتناسب مع التصريح بالتعليل فى الحديث بالخوف من أن يكون أمسك على نفسه، فقد جعل الشارع أكل الجارح فى الصيد علامة على أنه إنما أمسك لنفسه لا لصاحبه، فلا يعدل عن ذلك [3].

ثالثا: المعقول:

استدلوا من المعقول بالآتي:

---

(1) فتح الباري 602/9، شرح النووي على صحيح مسلم 77/13، عون المعبود 37/8، نيل الأوطار 149/8.

(2) فتح الباري 602/9، شرح النووي 77/13، سبل السلام 519/2، نيل الأوطار 150/8.

(3) المراجع السابقة.

1- أن الكلب أمسك الصيد على نفسه، فإن أكل منه صاحب الكلب أكل من صيد غير معلم[1]. وهذا لا يجوز بالاتفاق.

2- أن عدم الأكل شرط للتعليم ابتداءً فكذا دواماً فى كل صيد يأتي به بعد تعلمه[2].

أدلة الرأي الثاني:

استدل أصحاب الرأي الثاني المالكية ومن وافقهم على إباحة الأكل من الصيد الذى أكل منه الجارح بالقرآن والسنة والمعقول.

أولا: القرآن الكريم:

استدلوا بعموم قوله تعالى: ﴿فَكُلُوا مِمَّا أَمْسَكْنَ عَلَيْكُمْ﴾[3]

وجه الدلالة:

دلت الآية على إباحة الصيد بالكلب المعلم والأكل منه مطلقاً دون أن يرد ذكر لأكل الجارح من الصيد فيعمل بعموم الآية ويصح الأكل من الصيد الذى أكل منه الجارح لأن مجرد الخوف من أن يكون أمسك على نفسه لا يستقل بالتحريم، فقوله تعالى: ﴿فَكُلُوا مِمَّا أَمْسَكْنَ عَلَيْكُمْ﴾ عام بمطلقه فى كل ما أمسك الكلب عليه فيما أحله الله من البقر والغنم والإبل وغيرها[4].

---

(1) تحفة المحتاج 330/9، أسنى المطالب 556/1.

(2) الأم 249/2.

(3) سورة المائدة من الآية (3).

(4) أحكام القرآن لابن العربى 35/2، 36، تفسير ابن كثير 16/2.

الرد على وجه الاستدلال بالآية:

أن الآية لا تتناول هذا الصيد ؛ حيث قال سبحانه:﴿فَكُلُوا مِمَّا أَمْسَكْنَ عَلَيْكُمْ﴾ وهذا إنما أمسك على نفسه[1].

ثانيا: السنة النبوية المطهرة:

ما روى عن أبى ثعلبة الخشني قال: قال رسول الله ﷺ فى صيد الكلب: (إذا أرسلت كلبك وذكرت اسم الله فكل وإن أكل منه)[2].

الحديث يبين جواز الأكل من الصيد وإن أكل منه الجارح.

ويمكن مناقشة ذلك:

بأن هذا الحديث لا يعارض حديث عدى؛ لأن حديث أبي ثعلبة مختلف فى تضعيفه ففي سنده اختلاف[3]،بخلاف حديث عدى فهو متفق عليه ولفظه أبين وأوضح.

ثالثا: المعقول:

استدلوا من المعقول فقالوا:

إن الكلب جارح معلم فأبيح صيده كما لو لم يأكل، فإن الأكل يحتمل أن يكون لفرط جوع أو غيظ على الصيد[4].

---

(1) المغنى 295/9.

(2) صحيح: سنن أبى داود، كتاب الصيد، باب الصيد بالكلب المعلم 109/3 برقم 2852، ، سنن البيهقي 237/9، عون المعبود 38/8 ،نصب الراية 313/4 .

(3) قال عنه الإمام أحمد: يختلفون عن هشيم فيه 0المغنى 295/9.

(4) المغنى 295/9.

ويمكن مناقشة ذلك:

بأن هذا الاحتمال لا يعارض الرواية الصحيحة التى أوضحت منع الأكل لكونه أمسكه على نفسه لا على صاحبه.

الراجح

أرى - والله أعلم- أن الراجح هو الرأي الأول للحنفية ومن معهم القائلون بحرمة الصيد إذا أكل الكلب منه. إذا كان الصيد بريا ؛لأنه بأكله من الصيد يعتبر غير معلم ،أما صيد البحر فيباح منه مالا يشترط فيه الذكاة .

ثانيا : الاصطياد بالطيور

اختلف الفقهاء فى حكم الاصطياد بالطيور على رأيين:

الرأى الأول:

لجمهور الفقهاء الحنفية والمالكية والشافعية والحنابلة والظاهرية والزيدية ورواية للإباضية قالوا :يجوز الاصطياد بكل ما يقبل التعليم ويمكن الاصطياد به من جوارح الطير كالصقر والبازي والعقاب ونحوها من ذوات المخالب من الطيور وأن ما أخذته هذه الجوارح من الصيد وجرحته وأمسكته وأدركه صاحبه حلّ أكله[1].

---

(1) المبسوط 148/11، تبيين الحقائق 50/6، المنتقى 123/3، 124، مواهب الجليل 215/3، المجموع 106/6، أسنى المطالب 556/1، المغنى 297/9، الإنصاف 427/10، كشاف القناع 222/6، المحلى بالآثار 162/6 مسألة رقم 1083، البحر الزخار 26/5، شرح النيل 501/4، أحكام القرآن لابن العربى 36/2، أحكام القرآن للجصاص 444/2، سبل السلام 520/2.

الرأى الثانى:

للإمامية ورواية للإباضية ووافقهم من الصحابة سيدنا عبد الله بن عمر -رضي الله عنهما- قالوا: لا يجوز الصيد بجوارح الطيور ولا يحل ما تصيده[1].

سبب الخلاف:

اختلافهم في قوله تعالى: ﴿ وَمَا عَلَّمْتُمْ مِنَ الْجَوَارِحِ مُكَلِّبِينَ ﴾[2]

فمن حمل كلمة "مكلبين" على الكلاب وهم أصحاب الرأي الثاني قالوا: لا يجوز الاصطياد إلا بالكلب.

ومن أخذ بعموم الآية قال: يجوز بالكلب وغيره من كل طائر جارح معلم، وتكون كلمة "مكلبين" بمعنى مؤدبين أو مدربين، ولا يخصص بالكلاب دون غيرها[3].

الأدلــــة:

أدلة الرأي الأول:

استدل أصحاب الرأي الأول جمهور الفقهاء الحنفية ومن وافقهم على جواز الصيد بالطيور الجارحة بالكتاب والسنة والقياس(عدا الظاهرية):

---

(1) المنتقى 123/3، 124، المجموع 108/9، شرائع الإسلام 154/3، شرح النيل 501/4.

(2) سورة المائدة من الآية (40).

(3) أحكام القرآن للجصاص 444/2، 445.

أولا: القرآن الكريم:

استدلوا بعموم قوله تعالى: ﴿ وَمَا عَلَّمْتُمْ مِنَ الْجَوَارِحِ مُكَلِّبِينَ ﴾ [1].

وجه الدلالة:

أن الله سبحانه وتعالى أباح صيد الجوارح، وهو مشتمل على جميع ما يجرح بناب أو بمخلب وعلى ما يكسب على أهله بالاصطياد لم يفرق فيه بين الكلب وغيره ومكلبين أى: مسلطين، والتكليب هو: التضرية بالشيء والتسليط عليه وإضافته إلى الصائد ليعلم أن ذلك من فعله [2] ، ولأن الآية السابقة ذكرت بعد قوله تعالى: ﴿ يسْأَلونَكَ مَاذَا أُحِلَّ لَهُمْ قُلْ أُحِلَّ لَكُمُ الطَّيِّبَاتُ ﴾ فهى معطوفة على الطيبات فتحل [3].

ثانيا: السنة النبوية المطهرة:

ما روى عن عدى بن حاتم ـ رضي الله عنه ـ أنه قال: سألت رسول الله ـ ﷺ ـ عن صيد البازي فقال:(**إذا أمسك عليك فكل**) [4].

---

(1) سورة المائدة من الآية (40).

(2) أحكام القرآن للجصاص 55/2، أحكام القرآن لابن العربي 2/3-37، المنتقى 124/3، المجموع 108/9.

(3) البدائع 44/5.

(4) قال أبو عيسى: هذا حديث غريب لا نعرفه إلا من هذا الوجه من طريق مجالد بن سعيد عن الشعبي، والعمل على هذا عند أهل العلم لا يرون بصيد البزاة والصقور بأساً، وقيل إن الحديث ضعيف، لضعف مجالد بن سعيد (سنن الترمذي، كتاب الصيد، باب ما جاء فى صيد البزاة 66/4 برقم 1467 ، سنن البيهقى، كتاب الصيد، باب الصيد بالبزاة إذا أكلت 238/9 برقم 18664 ، سبل السلام 521/2).

وجه الدلالة:

علّق النبي - ﷺ - الأكل فى صيد البازي على ما علق الله سبحانه الأكل فى صيد الكلب وهو الأكل مما أمسك عليك[1] لقوله تعالى: ﴿ فَكُلُوا مِمَّا أَمْسَكْنَ عَلَيْكُمْ﴾[2] فدلت الآية على أن كون الكلب معلماً شرط لإباحة أكل صيده، فلا يباح أكل صيد غير المعلم، وإذا ثبت هذا فى الكلب ثبت فى كل ما هو فى معناه من كل ذي ناب من السباع كالفهد وغيره أو ذي مخلب من الطير كالبازي وغيره مما يحتمل التعليم بدلالة النص[3].

ثالثا: القياس:

قياس الصيد بالطير على الصيد بالكلب بجامع أن كلا منهما جارح يصاد به عادة ويقبل التعليم[4].

رابعا: المعقول

أنها تسمى كلاباً بمعنى مكلبين أى: متخذيها للصيد سواء كانت كلاب صيد أو لا، فالجوارح تطلق على السباع والطيور الجارحة فهى كل ما يكسب ويعدو على غيره ويجرحه[5].

---

(1) المنتقى 124/3.

(2) من الآية (3) من سورة المائدة.

(3) فتح البارى 600/9، تحفة الأحوذي 34/5، البدائع 194/5.

(4) المنتقى 124/3، المغنى 297/9.

(5) المجموع 109/9، شرح النيل 501/4.

أدلة الرأي الثاني:

استدل أصحاب الرأي الثاني االإمامية ومن معهم على عدم جواز الاصطياد بجوارح الطيور بعموم قوله تعالى: ﴿وَمَا عَلَّمْتُم مِنَ الْجَوَارِحِ مُكَلِّبِينَ ﴾(1).

وجه الدلالة:

إن الكلب هو المذكور لفظه فى الآية حيث قال سبحانه "مكلبين" أى متخذيها كلاب صيد بعد أن كانت كلاب غير صيد ، فالجوارح بمعنى الكلاب المعروفة وفى ذلك حمل للفظ الكلب على الكلب المعتاد المعروف(2).

مناقشة هذا الدليل:

إن كلمة " مُكَلِّبِينَ " لا تحمل على الكلب فقط؛ لأن معناها "مؤدبين أو مسلطين" وهذا ينطبق على الكلب وغيره، وإذا ثبت هذا فى الكلب ثبت فى كل ما هو فى معناه من كل ذي ناب من السباع أو كل ذي مخلب من الطير(3).

الراجح

أرى – والله أعلم – أن الراجح هو رأى جمهور الفقهاء الحنفية ومن معهم القائلون بجواز الاصطياد بالطيور للآتى:

---

(1) سورة المائدة من الآية (40).

(2) أحكام القرآن للجصاص 444/2، المجموع 109/9، المغنى 297/9، شرح النيل 501/4.

(3) أحكام القرآن للجصاص 444/2، المجموع 110/9.

1- لعموم الآية الكريمة.

2- ولأن النبي ﷺ . عندما سئل عن صيد البازي قال: "**ما أمسك عليك فكل**"، ومعلوم أن البازي من الطيور الجارحة، فقد أباح ـ ﷺ ـ صيده صراحة وأباح الأكل منه.

3- أنه طالما توافرت الشروط التى لابد منها فى الجارح وهى كونه معلماً وأن يسترسل إذا أرسل، وأن يرجع إذا دعي، وأن يجرح الصيد؛ لأنه آلة القتل كالمحدد (1).

فإذا توافرت في الجارح من الطير هذه الشروط حل صيده وإن أكل منه؛ لأنه يتعذر عدم الأكل لقول ابن عباس ـ رضي الله عنهما "وأما الصقر والبازي فإنه إذا أكل فكل" (2).

هذا بالنسبة لصيد البر فإذا كان يباح صيده بالطيور الجارحة المعلمة فيباح صيد البحر من باب الأولى؛لعدم اشتراط الذكاة لحله.

فالقول بجواز اصطياد الأسماك بالطيور يعزز الاستثمار في مجال الصيد خاصة ،وأنه صار معروفاً بين الناس في بعض الدول كالصين واليابان ،وبعض دول الخليج ؛ حيث يقومون بتدريب بعض الطيور كالنسر واللقلق والبطريق على صيد الأسماك والتقاط اللؤلؤ من البحار (3).

---

(1) البدائع 45/5، وما بعدها، المنتقى 124/3، المجموع 106/9، 111، 112،كشاف القناع 224/6، مطالب أولى النهى 351/6، الإنصاف 432/10.

(2) المصنف لعبد الرازق 473/4 كتاب الصيد، باب الصيد بالجارح، نصب الراية 305/4، سنن البيهقي 238/9كتاب الصيد، باب الصيد بالبزاة المعلمة إذا أكلت برقم 18664.

(3) إنتاج الأسماك. د/نبيل عبد الحكيم صـ181 ،شبكة المعلومات الدولية الإنترنت . مقال بعنوان :طرق وأدوات صيد الأسماك94970 =

الفرع الثاني

حكم السمك الذي جزر عنه الماء أو نضب عنه وما قذفه البحر

يمكن جمع السمك أحياناً نتيجة جزر[1] الماء أو نضوبه[2] عن السمك أو إذا قذفه[3] البحر فيتم الصيد أحياناً بهذه الوسائل ، وهي من طرق الصيد بدون أداة مثل صيد الاستاكوزا في البحر الأحمر حيث تجمع باليد أثناء الليل عند خروجها إلى الشاطئ ، وما زالت هذه الطريقة معروفة على شواطئ البحار في معظم أنحاء العالم مثل الساحلي الأطلسي لفرنسا وغيرها من الدول كما يتم جمع الأصداف والقواقع من مناطق المد والجزر على ساحل البحر الأحمر، وهذه عملية شائعة على شواطئ جميع البحار[4]

وقد اتفق الفقهاء على حل أكل السمك الذي جزر عنه الماء[5].

---

http://www.ninjawy.com/showthread.php?t=،تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/16م ،مقال بعنوان:ما هي الطيور التي تستطيع صيد الأسماك
http://catchfish.afkaru com.تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/16م

(1) جزر الماء: يقال جزر الماء أي انكشف عن الأرض برجوعه إلى الخلف، طلبة الطلبة صـ35، المغرب صـ82، المصباح المنير صـ98، م جزر كشاف القناع 204/6 ، التاج المذهب 3/ 454.

(2) نضوب الماء: يقال نضب الماء أي غار في الأرض، ويقال غضب الماء أيضاً أي انحسر وانفرج. المغرب صـ465، والمصباح المنير صـ609 م نضب ، الجوهرة النيرة 71/1.

(3) ماقذف البحر: ما رماه إلى موضع جاف 0 طلبة الطلبة 103 التاج المذهب 454/3.

(4) إنتاج الأسماك صـ181 .

(5) بدائع الصنائع 35/5، المغني 315/9،314، تكملة المجموع الأولي 23/9، إعلام الموقعين 4/ 290 دار الكتب العلمية ، التاج المذهب 454/3، شرح النيل 498/4 0، السيل الجرار 4/ 55، سبل السلام 26/1 .

واستدلوا على اتفاقهم بالقرآن الكريم والسنة .

أولاً :القرآن الكريم:-

استدلوا بعموم قوله تعالى ﴿ أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ .. ﴾ (1)

وجه الدلالة :

دلت الآية بعمومها على حل السمك مطلقاً سواء قذفه البحر أو جزر عنه الماء أو نضب عنه .

ثانياً: السنة النبوية المطهرة:

1ـ استدلوا بعموم قول النبي ﷺ .: أحلت لنا ميتتان (الكبد والطحال والسمك والجراد) (2)

وجه الدلالة:

لم يفرق هذا الحديث بين ما جزر عنه الماء أو نضب أو ما قذفه البحر وغيره (3)

2ـ استدلوا بحديث جابر بن عبد الله -رضي الله عنه- قال : بعثنا رسول الله صلى الله عليه وسلم وأمر علينا أبا عبيده نتلقى عيراً لقريش وزودنا جراباً من تمر لم يجد لنا غيره، فكان أبو عبيدة يعطينا تمرة تمرة قال فقلت كيف كنتم تصنعون بها قال: كنا نمصها كما يمص الصبي ثم نشرب عليها من الماء فتكفينا يومنا إلى الليل، وكنا نضرب

---

(1) سورة المائدة،من الآية رقم (96)

(2) سبق تخريجه صـ 39.

(3) سبل السلام 26/1.

بعصينا الخبط[1] ثم نبله بالماء فنأكله قال: وانطلقنا على ساحل البحر فرفع لنا على ساحل البحر كهيئة الكثيب الضخم فأتيناه فإذا هي دابة تدعى العنبر 0 قال أبو عبيدة: ميتة0لا ،بل نحن رسل رسول الله وفي سبيل الله وقد اضطررتم فكلوا فاقمنا عليه شهراً ونحن ثلاثة مائة وتزودنا من لحمه فلما قدمنا المدينة أتينا رسول الله صلى الله عليه وسلم فذكرنا ذلك له فقال: (هو رزق أخرجه الله لكم فهل معكم من شيء فتطعمونا) قال: فأرسلنا إلى رسول الله صلى الله عليه وسلم منه فأكله.[2] فأكله صلى الله عليه وسلم منه دليل على الحل المطلق.

فالقول بحل ماقذفه البحر أو جف عنه الماء من حيوان البحر يعطي الفرصة لإضافته للنمط الغذائي، وهو ما يزيد من الحجم المستفاد به من الثروة السمكية.

الفرع الثالث

الصيد بالنجاسات والسموم والمفرقعات

والغازات والشيء الذي فيه روح

أولاً:الصيد بالنجاسات.

يعتبر الصيد بالنجاسات حالياً من وسائل الصيد المعروفة في الريف المصري وغيره.

ومن مظاهره :

---

(1) الخبط: ما خبط بالعصا من ورق الشجر، وذلك أن الصحابة حيث نفذ طعامهم كانوا يضربون ورق الشجر فيبلونه بالماء ويأكلونه ومن هنا سموا جيش الخبط 0 فتح الباري275/7.

(2) سبق تخرجه صـ49 .

1. المصيدة: هكذا يقول الصيادون ،وطريقتها تتم بوضع عذرة [1] الآدمي في مجرى الماء فتنبعث منه رائحة العذرة فتأتي الأسماك نحوها للأكل منها ، وبهذا تتجمع الأسماك حول العذرة فيقوم الصياد بإلقاء الشباك عليها وخاصة شبكة الطراحة ،كما يقوم بعض الصيادين بإلقاء الحيوانات الميتة المتحللة أيضاً لهذا الغرض، ونلاحظ أن الصياد وهو يلقي الشبكة تفر بعض الأسماك ثم تعود بعد فترة وتعتاد الأكل من هذا الموضع فتتربى على النجاسة ،لأن الصياد يكرر الأمر في نفس الموضع فتعتاد الأسماك الأكل منه وهذا الموضع يسمى مصيدة.

2ـ الفراخة [2]: وهذه طريقة لا تختلف كثيراً عن الطريقة السابقة، ففكرتها أن يقوم الصياد بوضع دجاجة ميتة أو أكثر داخل الفراخة في مجرى مائي ،(الفراخة مصنوعة من الشباك المغزولة بحيث تدخل الأسماك إلى هذه الفراخة نتيجة ريح الدجاج الموجود بها وخاصة سمك القرموط0 فالسمك يجزيه رائحة الدجاج النتن). [3]

فهاتان الصورتان من صور الصيد بالنجاسة ، ويترتب عليهما :

أ- إحداث تلوث في البيئة المائية.

ب- تغذية السمك على النجاسة ، وعند طول فترة التغذية عليها يتغير ريح السمك فالسمك المصاد بهذه النجاسات وخاصة العذرة تنبعث

---

(1) العذرة: هي الفضلات التي تخرج من الإنسان، وقد تستعمل فيما يخرج من كل حيوان . المصباح المنير صـ399 ، القاموس المحيط صـ462 ، م غدر.

(2) الفراخة : كيس من الغزل على شكل مخروط تدخله الأسماك ولا تستطيع الخروج.

(3) مشاهدة حقلية.

منه رائحة نتنة بعد صيده بحوالي ساعة واحدة وبهذا يصبح سمك جلالا [1].

حكم الصيد بالنجاسات .

لم يتكلم من الفقهاء في حكم الصيد بالنجاسات سوى الحنابلة والإمامية فقالوا: (يحرم صيد سمك وغيره بنجاسة كعذرة وميتة ودم؛ لأنه يصير كالجلالة) وهذه إحدى الروايتين عن الإمام أحمد ،وقيل: يكره ، وما عليه المذهب أنه يحرم صيد السمك وغيره بالنجاسة؛ لأنه يصير كالجلالة [2]

بينما ذهب الإمامية أيضاً إلى القول بحرمة السمك الجلال فقالوا : ولا يأكل الجلال من السمك حتى يستبرئ ،بأن يجعل في الماء يوماً وليلة ويطعم علفاً طاهراً [3] فالحنابلة والإمامية يرون أن السمك الذي تغذى على العذرة فتغير ريحه وانتن يصير كالجلالة فيأخذ حكمها ،وعلى هذا يمكن القول بأن مقتضى المذاهب الأخرى تحريم الصيد بالنجاسة ؛لأنه

---

(1) السمك الجلال الذي يأكل العذرة بحيث تكون أكثر أكله0 والفقهاء مختلفون في تحديد معنى الجلالة فذهب الجمهور إلى أنها ما يأكل العذرة وغيرها من النجاسات من دواب وطيور وذهب ابن حزم إلى أنها تكون في الدواب دون الطير وذهب الإمامية إلى أنها تكون في الدواب والطيور والأسماك. المبسوط 255/11، حاشية الدسوقي 115/2، تكملة المجموع 26/9، الإنصاف 366/10، المحلى بالآثار 181/1، التاج المذهب 473/3، شرح النيل 143/1،شرائع الإسلام170/2.

(2) الإنصاف 449/10، مطالب أولي النهى354/6،كشاف القناع 226/6.

(3) شرائع الإسلام 170/3 .

بـذلك يصـير في حكـم الجلالـة [1] ولأن إطعـام الميتـة للسـمك غـير جـائز شـرعاً [2].

---

(1) اختلف الفقهاء في حكم الجلالة على ثلاثة أراء. الرأي الأول : الصحيح عند الشافعية ورواية للحنابلة والظاهرية والإمامية والإباضية قالوا تحرم الجلالة لا تؤكل إلا بعد أن تحبس على علف طاهر مدة يطهر به لحمها ، الرأي الثاني: للحنفية ورواية عن مالك والأصح عند الشافعية، ورواية للحنابلة والزيدية قالوا بكراهية لحوم الجلالة وبيضها . الرأي الثالث: المشهور عند المالكية ووافقهم الحسن البصري والليث بن سعد0 قالوا لا بأس بلحوم الجلالة0 واستدل أصحاب الرأي الأول والثاني بما رواه الحاكم في المستدرك عن عبد الله بن عمر رضي الله عنهما قال:(نهى رسول الله صلى الله عليه وسلم عن الجلالة وألبانها) فمن قال بالتحريم حمل النهي الوارد في الحديث على التحريم ومن قال بالكراهة حمل النهي على الكراهة 0 واستدل أصحاب الرأي الثالث بقول الله تعالى {قل لا أجد....} حيث حصرت الآية المحرمات فلا يحرم ما عدا المذكور بالآية، ونوقش ذلك بأن الآية جاءت رداً على المشركين حين حرموا بعض الأشياء من تلقاء أنفسهم فنزلت الآية رداً عليهم، ويضاف محرمات أخرى إلى ما جاء في الآية.

والراجح :أن الجلالة يحرم أكلها ولا تحل حتى تحبس على العلف الطاهر مدة يطيب بها لحمها ويطهر، وتذهب عنها رائحة العذرة0 المبسوط 255/11، مواهب الجليل 229/3، التاج والإكليل 129/1- 130، المجموع 30/9،مغني المحتاج55/6، الانصاف366/10، كشاف القناع193/6، المحلى بالآثار181/1،شرائع الإسلام 170/3،شرح النيل434/8،البحر الزخار334/5،التاج المذهب373/3،المستدرك للحاكم40/3، حديث رقم 2248،نيل الأوطار140/8،سبل السلام2م329،تفسير القرطبي116/7.

(2) إطعام الميتة للحيوان محرم على الراجح من أقوال الفقهاء ،ويأتي عرض المسألة مفصلاً صـ377 من الرسالة. أحكام القرآن للجصاص 151/1، الفتاوى الهندية 344/5، المغنى 341/9 حيث جاء فيه:(قال أحمد لا أرى أن يطعم كلبه الميتة ولا الطير المعلم)، فتح الباري 425/4، شرح النووي على صحيح مسلم 6/11.

ثانيا:الصيد بالسموم والمفرقعات والغازات.

سبقت الإشارة إلى الصيد بالسموم والمفرقعات حيث يعد ذلك من طرق الصيد بدون أداة، ، وتعد من الصيد الجائر، وقد شاع استخدام المفرقعات في أعقاب الحروب، وذلك بتفجيرها في البحر فتموت جميع الأسماك في المنطقة وتطفوا على سطح الماء وبذلك يمكن جمعها بسهولة، ويشبه المفرقعات :غاز الميثان حيث يستخدمه بعض الصيادين في الصيد، ومثله أيضا غاز ثاني أكسيد الكربون.

وهذه الطريقة من الطرق التي تتسبب في قتل جميع الحيوانات والأسماك في المنطقة، أما السموم فإنها ترش على سطح الماء في المنطقة البعيدة عن التيارات حتى لا تنتشر في مسافة كبيرة فيقل تركيزها، وهذه تؤثر على إخصاب السمكة وعضلاتها (1)

فمن خلال ما ذكر يتبين أن للصيد بالسموم والمفرقعات والغازات عدة أضرار من أهمها:

1- أنها تسبب قتل جميع الأسماك بالمنطقة وبذلك يتم قتل الذريعة والسلسلة الغذائية الموجودة بالماء.

2- إحداث تلوث بالمياه، وهذا التلوث يؤثر على الإنسان فيصيبه بأمراض السرطان والفشل الكلوي وأمراض الكبد والتشنجات المعوية والإسهال وغيرها، فضلاً عن تأثيره على الكائنات الحية الأخرى.

3- حدوث تأثير في إخصاب السمكة وعضلاتها نتيجة التسمم، وتصحر البيئة المائية من الأسماك وسلسلة الغذاء الطبيعي.

---

(1) إنتاج الأسماك صـ181 ،صـ185.

4- الأسماك التي تتأثر بالسموم أو المبيدات الناتجة عن الصيد بالسموم أو التفجير لا تتكاثر وسرعان ما تموت ،وهذا مما يقلل المخزون السمكي داخل المصايد ، وهذه خسارة اقتصادية كبيرة(1).

وقد رأى الفقهاء عدم جواز صيد الحيوان البري بسهم مسموم(2) ، وعلل بعضهم ذلك بالخوف على من يأكله من الضرر بسبب تسمم المصيد(3) والسمك المصاد بالسم لا يفترق عن الحيوان البري في هذا فإنه يتأثر بالسم تأثيراً بالغاً ويؤثر في عضلات السمك،وبناء على ذلك فإنه يحرم الصيد بالسموم والمفرقعات والغازات لمايلي:-

1. لأن في تناوله ضرراً لآكله، وقد حرم الشرع تناول كل ما فيه مضرة(4)

2. لأن في الاصطياد بهذه الطرق إبادة للأسماك وإهدارا للمخزون السمكي من المصايد وهذا من باب الفساد(5) .

---

(1)إنتاج الأسماك. د/ نبيل فهمي صـ181 صـ185، موقع شبكة أخبار النجف الأشرف على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت . مقال بعنوان:الصيد بالسموم والمتفجرات في البصرة يهدد الثروة السمكية : 67865 http://www.alnajafnews.net/najafnews/news.php?action=fullnews&id، تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/18م.

(2) المنتقى 122/3 ، التاج والإكليل 326/4 ، حاشيتا قليوبي وعميرة 4/ 125 ، المغني 9/ 337 ، الإنصاف 354/10 ، المحلى بالآثار 6/ 172 ، شرائع الإسلام 176/3.

(3) المنتقى 3/ 122 ، المغني 337/9.

(4) كشاف القناع 6/ 226.

(5) التلوث المائي وأثره على الثروة السمكية والصحة العامة. د/السيد أحمد محمد مرجان صـ6-19 دراسة مقارنة بالقانون الإداري البيئة والشريعة الإسلامية صادر عن مركز صالح كامل للاقتصاد الإسلامي ضمن أعمال المؤتمر الدولي (الثروة السمكية والأمن الغذائي في الدول الإسلامية) في الفترة من 22- 24 أكتوبر 2003م .

3. أن في ذلك تلوثاً للمياه وفيه من الضرر مالا يخفى[1].

موقف القانون من الصيد بالنجاسات والسموم والمفرقعات :

يعتبر الصيد بالنجاسات وغيره من السموم ونحوها تلوثاً للبيئة المائية ويعد مخالفاً للقانون، فقد نصت المادة الأولى بند 26من قانون البيئة لسنة 1994م على أن (كل تسرب أو انصباب أو انبعاث أو تفريغ لأي نوع من المواد الملوثة أو التخلص منها في مياه البحر الإقليمي أو المنطقة الاقتصادية الخالصة أو البحر أو النهر والمجاري المائية)

ووفقاً لهذه المادة : يعتبر الصيد بالنجاسات والسموم والمفرقعات والغازات: تفريغاً للمواد الملوثة في الماء،ومن ثم يكون مخالفاً لقانون البيئة لسنة 1994م.

فمن خلال القول بعدم جواز صيد الأسماك بالنجاسات والسموم والمفرقعات والغازات والمواد الكيميائية يمكن ضمان سلامة صحة الإنسان وجودة الأسماك فضلاً عن سلامة المخزون السمكي إلى حد كبير؛ حيث إن هذه الوسائل تحدث تلوثاً للبيئة المائية ؛ومعلوم أن تلوث الماء ينتج عنه أسماك ملوثة لا تصلح للغذاء الآدمي؛ لما تسببه من الفشل الكلوي والكبدي والسرطان ، إضافة إلى عدم صلاحيتها للتصدير ،فضلا عن أن المركبات الكيميائية والغازية ونحوها ينتج عنها قتل سلسلة الغذاء الطبيعي في الماء وكذلك العديد من الأمراض المتوطنة ،فالقول بمنع هذه

---

(1) المرجع السابق صـ9-19 ، الإنسان وتلوث البيئة د/ عبد الحكم عبد اللطيف الصعيدي صـ216ـ231 نشر الدار المصرية اللبنانية. القاهرة .الطبعة الثانية .سنة 1996م .

الوسائل شرعا ،يزيد من القيمة الاقتصادية للأسماك والمصايد ، ويحافظ على صحة الإنسان التي لا تساويها أي مكاسب مادية[1].

ثالثا : الصيد بالشيء الذي فيه روح :

لم يتحدث عن هذا الأمر من الفقهاء فيما اطلعت عليه سوى الإمام أحمد – رحمه الله – حيث كره الصيد بكل شيء فيه روح؛ لما فيه من تعذيب الحيوان ،وإن اصطاد فالصيد مباح.[2]

الفرع الرابع

الصيد بالسنارة والحربة

أولا السنارة: [3]

سبق أن أشرت عند بيان وسائل الصيد أنه يتم باستخدام السنارة والحربة ، فأما الصيد بالسنارة فهو من أقدم وسائل الصيد [4]،

---

(1)التلوث المائي وأثره على الثروة السمكية والصحة العامة- دراسة مقارنة في القانون الإداري والبيئي والشريعة الإسلامية د/ السيد أحمد محمد مرجان صـ1-35 م سابق، مقال بعنوان :تلوث الماء نتائج خطيرة على صحة الإنسان. د/حسن الطوخي. جريدة الشرق الأوسط. الخميس 29 شوال 1428 هـ 8 نوفمبر 2007 العدد 10572، د/أحمد عبد الوهاب برانية .مقال بعنوان خسائر كبيرة بسبب حظر الاتحاد الأوروبي استيراد الأسماك المصرية.جريدة الصياد – العدد السابع عشر نوفمبر ديسمبر 2002م شبكة المعلومات الدولية الإنترنت :مقال بعنوان : تلوث البيئة يؤثر على الثروة السمكية على موقع شبكة الإعلام العربية: http://www.moheet.com/show_news.aspx?nid=16&pg=110832 تاريخ الدخول على الموقع 2011/2/11م.

(2) المغني 309/9 ؛حيث جاء فيه: (وكره الصيد بالضفادع وقال: الضفدع نهي عن قتله، فصل : وكره الصيد بكل شيء فيه الروح لما فيه من تعذيب الحيوان فإن اصطاد فالصيد مباح).

(3) السنارة:عبارة عن حديدة معقوفة يصاد بها السمك، وتعرف بالشصاة .المغرد صـ250- مادة ش ص.

(4) إنتاج الأسماك. د/ نبيل فهمي صـ185 .

وقد جاء في كتب الفقه الإسلامي ما يدل على جواز الصيد بها .

فعند الحنفية : جاء في الفتاوى الهندية : (الشص "السنارة" إذا رمي به الرجل في الماء فتعلقت به سمكة إن رمى بها خارج الماء في موضع يقدر على أخذها فاضطربت فوقعت في الماء ملكها ، وإن انقطع الحبل قبل أن يخرجها من الماء لا يملكها......) [1].

وعند الحنابلة : جاء في المغني :(...والديدان التي تترك في الشص فيصاد بها السمك وجهان :أصحهما : جواز بيعها ...)[2]

فكلام الفقهاء هذا يفهم منه جواز الاصطياد بالسنارة ، خاصة وأنهم لم يذكروا مانعا من الصيد بها وأنها كانت معروفة لديهم .

ثانيا الحربة:

صيد الأسماك بالحربة عرف عند الصيادين كوسيلة من وسائل صيد الأسماك خاصة الحيتان والأسماك المفترسة وفي المناطق التي توجد بها شعاب مرجانية يصعب فيها الصيد بالجر ، وتطلق الحربة من خلال ناصورة خاصة أو بندقية أو مدفع خاص على سطح سفينة.[3]

ولم تعرف عملية الصيد بالحراب عند الفقهاء القدامى فيما اطلعت عليه من كتب الفقه، لكن عرف عندهم ما يشبه الحربة ،وهو السهم والمعراض[4] فهما من ألالآت التي يصاد بها

(1) الفتاوى الهندية148/5 .

(2) المغني لابن قدامة175/4 .

(3) إنتاج الأسماك د/ نبيل فهمي صـــ 018

(4) المِعْراضُ: سهم يرمي به بلا ريش ولا نصل يمضي عرضاً فيصيب بعرض العود لا بحده ، وقيل: المعراض خشبة محددة الطرف . لسان العــرب180/7 م عــرض ، المطلع385/1.

الصيد البري[1] إذ أن الفكرة واحدة ، فمن باب الأولى إباحة صيد البحر بها خاصة وأنه لا يحتاج إلى ذكاة كما يذكى صيد البر- والله أعلم.

فالقول بجواز الصيد بالسنارة يزيد من فرص الصيد؛ حيث يتم بواسطته صيد الأسماك المفترسة أو الحد منها في بعض المصايد نظراً لقيامها بالتغذية على زريعة بعض الأسماك الأخرى ، كما يمكن استخدامها في الصيد بالمناطق التي تكثر فيها الشعاب المرجانية ؛حيث لا يمكن الصيد فيها بالجر ، ،فاستخدام السنارة في الصيد بهذه المناطق يعمل على استغلال كافة المصايد مما يساعد على زيادة الإنتاج كما يمكن من خلاله قضاء بعض الأوقات الترفيهية ،و يترتب أيضاً على القول بجواز الصيد بالحرية زيادة الإنتاج ؛حيث يتم بواسطتها اصطياد الحيتان كبيرة الحجم ،فهي ذات جدوى اقتصادية في أعمال الصيد[2].

---

(1) البدائع 44/5،المدونة359/1، الأم 259/2، المغني305/9-306،المحلى بالآثار151/6 0

(2) إنتاج الأسماك د/نبيل فهمي صـ185 ،شبكة المعلومات الدولية الإنترنت .مقال بعنوان طرق ووسائل الصيد 94970 http://ninjawy.com/showthread.php?t= . تاريخ الدخول 2011/1/19م ، الموقع الرسمي لهيئة الثروة السمكية بمصر على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت،مقال بعنوان: حرف الصيد المستخدمة في المياه البحرية المصرية .
تاريخ الدخول 2011/1/20م
information.GAFRD@gmail.com www.GAFRD.org

المبحث الثالث

تنمية المصايد وآثارها الاقتصادية وموقف الفقه الإسلامي منها

تمهيد وتقسيم :

يمكن القيام ببعض الأعمال التنموية التي تزيد من اقتصاديات الموارد الطبيعية للأسماك كمعالجة عوامل نقص الإنتاج مثل مشكلة التلوث والصيد الجائر والتعدي على المصايد...الخ ،وإنشاء المرجان الصناعي؛ حيث يؤثر على اقتصاديات المصايد ، ويمكن بيان أهم هذه العوامل وآثارها الاقتصادية ، وموقف الفقه الإسلامي منها من خلال المطالب الثلاثة التالية :

المطلب الأول : معالجة عوامل نقص الإنتاج وآثارها الاقتصادية .

المطلب الثاني : الشعاب المرجانية وآثارها المحتملة على المصايد البحرية.

المطلب الثالث: موقف الفقه الإسلامي من تنمية المصايد .

المطلب الأول

معالجة عوامل نقص الإنتاج

يمكن من خلال القيام ببعض الأعمال التنموية تحسين إنتاجية المصايد ورفع القيمة الاقتصادية للأسماك وتحسين مناخ الاستثمار في نشاط الصيد عموماً ،ومن أهم هذه الأعمال،ما يلي:

أولاً: مكافحة التلوث[1].

فعلى الرغم من حظر تلويث البيئة المائية بالقانون رقم (48) لسنة 1982م ولائحته التنفيذية بقرار وزير الري رقم (8) لسنة 1983م وغيره من القوانين ، فما زالت تتعرض المصايد المصرية المتمثلة في مصايد البحرين المتوسط والأحمر والبحيرات ومصايد المياه العذبة لمصادر متعددة من التلوث منها:

مخلفات السفن وناقلات البترول ونفايات المصانع ومبيدات الحشائش والصرف الصناعي والزراعي والصحي سواء كانت تصب مباشرة في مصادر المياه الطبيعية أو تصل إليها من خلال التسرب الأرضي[2].

ويمكن عرض بعض الصور على سبيل المثال لا الحصر لبيان حجم التلوث وتأثيره على الثروة السمكية في مصر:

ففي بحيرة مريوط بالإسكندرية تتعرض للصرف الصحي والصناعي والزراعي حيث مصبات شركات النيل للكبريت وشركات الملح والصودا للزيوت والزيوت المستخلصة للصابون والجلسرين ،والعالمية للورق

---

(1) التلوث: هو أي شئ قد يؤدي إلى أي إخلال في التوازن الطبيعي للبيئة. محاضرات في تلوث البيئة بالمبيدات. د/ شريف أحمد أبو دنيا صـ3 . كلية الزراعة جامعة الأزهر ،وقيل هو إفساد مكونات البيئة حيث تتحول من عناصر مفيدة إلى عناصر ضارة الأمر الذي يؤدي إلى أن تفقد دورها في صنع الحياة ، فهو يحول الماء والهواء والتربة وغيرها من عناصر تفيد الإنسان إلى عناصر من شأنها أن تقضي عليه.الضرائب الخضراء والرخص القابلة للتداول كأدوات لمكافحة التلوث د/نزيه عبد المقصود محمد مبروك صـ32- دار الفكر الجامعي – الإسكندرية – ط1- سنة2011م.

(2) قانون حماية البيئة في ضوء الشريعة د/ماجد راغب الحلو صـ 213 – نشر منشأة المعارف – الإسكندرية ط سنة 2002م.

،وشركات النشا والخميرة وشركة الكلور والأسمنت ودباغة الجلود والبتروكيماويات إضافة إلى الصرف الصحي والزراعي من منطقة العموم بمريوط.

ومن أخطر الملوثات في هذه البحيرة المواد العطرية الأمينية مثل ألفانافثيل أمين ،البنزيدين في مياه البحيرة ؛ حيث تتركز آلاف المرات في نسيج عضلات الأسماك مثل القراميط والبلطي وهذه الملوثات من مسببات الفشل الكلوي والكبدي والسرطان وغيرها من الأمراض الوبائية والعصبية بالنسبة للإنسان [1].

أما باقي البحيرات :فحدث عنها ولا حرج!!! ؛حيث لا تقل حالا ولا وصفاً عن بحيرة مريوط، فبحيرة المنزلة على سبيل المثال أيضاً تستقبل صرف عدد من المصارف ومحطات الصرف محملة بمياه الصرف الصناعي والزراعي والصحي ،أهمها:

مصرف بحر البقر وهو أكبر المصارف ويبلغ طوله 190كم يمتد من القاهرة مارا بالقليوبية والشرقية والإسماعيلية ويعتمد على الصرف الصحي لتلك المدن،بالإضافة إلى عدد من المصارف الأخرى منها: مصرف حادوس و مصرف العنانية و مصرف السرو ومصرف رمسيس ومصرف ضخ المطرية ومحطة طرد أولاد حمام بدمياط ومصرف الخواطرية ومصرف محب

(1) تنمو العديد من النباتات والحشائش بالمجاري المائية فتقوم السلطات الإدارية المختصة باستخدام المبيدات الكيميائية للتخلص من هذه النباتات ومن المعلوم أن هذه المبيدات تؤثر على كافة الكائنات الحية فتؤثر على الأسماك وتؤثر على الإنسان عن طريق السلسلة الغذائية خاصة جهازه العصبي والهضمي وتصيبه بأمراض السرطان والفشل الكبدي والكلوي وغيرها. التلوث المائي وأثره على الثروة السمكية والصحة العامة– دراسة مقارنة في القانون الإداري والبيئي والشريعة الإسلامية د/ السيد أحمد محمد مرجان صـ1-35م سابق،أساسيات إنتاج الأسماك صـ693-693.

والسيالة ومحطة صرف الخياطة (والتى تصب فى منطقة الهيشة) وغيرها، وكل هذه المصارف محملة بمياه الصرف الصناعي والزراعي والصحي.

الأمر الذي أدى إلى اختفاء الأسماك البيضاء(البحرية) من البحيرة بحيث أصبحت لا تشكل سوى 8٪ من إنتاج البحيرة ،بالإضافة إلى انخفاض جودة الأسماك بسبب التلوث،مما جعلها من مسببات الأمراض المختلفة [1].

وهكذا تمثل مشكلة التلوث التحدي الأكبر في بقية البحيرات المصرية، أما بحيرة البردويل فهي شبه خالية من التلوث؛لذلك تصدر أسماكها [2]

وأما النيل العظيم شريان الحياة على أرض مصر فقد حظي بنصيب الأسد من التلوث الناتج عن الصرف الصحي والصناعي والزراعي.

فهذا النهر سار مستودعا للمخلفات ؛ حيث وصل المصريون إلى حالة من التردي البيئي الحاد، فعندما نتكلم عن مياه الصرف الصحي فقد تم إحصاء 223 موقعا تصرف مياه الصرف الصحي في النهر و116موقعا تصرف مياه الصرف الصناعي فيه ،وهو الأخطر على التوازن البيئي، كما

---

(1) د/ أحمد عبد المنعم المزين- نشرة بعنوان بحيرة المنزلة *.الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية* على الشبكة الدولية للمعلومات الإنترنت http://gafrd.kenanaonline.com/topics/84846/posts/57631 تاريخ الدخول على الموقع 2011/2/8م، التلوث المائي وأثره على الثروة السمكية والصحة العامة د/ السيد أحمد محمد مرجان صـ6-19 مرجع سابق.

(2) بحيرة البردويل – نشرة صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية سلسلة النشرات الإعلامية – نشرة رقم (5) لسنة 2005م.

يتعرض النهر لصرف مخلفات الفنادق العائمة إضافة إلى الصرف الزراعي بما فيه من المبيدات والأسمدة الكيماوية وغيرها من المواد السامة .

ولفتت إحدى الدراسات أن تلوث مياه نهر النيل أدى إلى ارتفاع عدد الأطفال الذين يموتون نتيجة الإصابة بالنزلات المعوية والذين يقدر عددهم بنحو 17 ألف طفل سنوياً بسبب تلوث المياه إلى جانب تأثيره على الثروة السمكية ،وأن هناك ارتفاعاً في نسبة الفشل الكلوي لدى المصريين بسبب تلوث مياه النيل إلى حوالي4 أضعاف مثيلاتها في العالم مشيرا إلى وجود 13 ألف حالة فشل كلوي و60 ألف حالة سرطان مثانة نتيجة التلوث، كما أن المحصول الزراعي قلت جودته ومنافسته في الأسواق العالمية مما أثر سلباً على الميزان التجاري لمصر[1].

ومن المؤسف أن تلوث النيل أصبح كارثة وناقوساً يدق بالخطر حيث يكبد الدولة خسائر سنوية تقدر ب3 مليارات جنيه بما يساوي 6٪ من إجمالي الدخل القومي نتيجة لملايين الأطنان من الملوثات الصناعية والزراعية والطبية والسياحية التي تلقى بالنهر سنوياً.

ففي أحد التقارير الصادرة عن وزارة البيئة أشار إلى أن الملوثات الصناعية غير المعالجة أو المعالجة جزئيا والتي يقذف بها في عرض النهر تقدر بنحو 4 ملايين ونصف المليون طن سنوياً من بينها 50 ألف طن مواد ضارة جداً ،و35 ألف طن من قطاع الصناعات الكيميائية المستوردة ،

---

(1) أجرى هذه الدراسة: الدكتور أحمد نجم المستشار الاقتصادي بمجلس الوزراء المصري . مقال بعنوان :النيل إله للفراعنة وصلاة للأقباط ونهر من الجنة عند المسلمين إلى مستودع للمخلفات . جريدة المصري اليوم ،العدد2185 الصادر يوم الإثنين 24 من جمادى الآخرة 1431هـ الموافق 6/7 /2010م .

وبينت التقارير أيضاً أن نسبة الملوثات العضوية الصناعية التي تصب في المجاري المائية تصل إلى 270 طن يومياً.

وفي أحد التقارير الصادرة عن مؤسسة تسمى بمؤسسة أولاد الأرض بشأن تلوث النيل ،يؤكد أن كمية مياه الصرف الزراعي التي تصب في نهر النيل وفروعه وصلت إلى 2012 مليار متر مكعب سنويا محتوية على بقايا الأسمدة كأملاح الفسفور والفوسفات والنترات والأمونيا والنيتروجين ومواد عضوية ثابتة كبقايا المبيدات والتي تبقى في المياه لفترات طويلة وتتركز في الأحياء المائية والحيوانات مما يصيب الإنسان بأنواع مختلفة من السرطانات والأمراض الوبائية

وأضاف التقرير أنه يوجد 1200 منشأة صناعية تصب مخلفاتها في الترع خاصة ترعة المحمودية ،28٪ تلقي في المصارف ،و3.5 ٪ تلقي في بحيرات المرة والتمساح والمنزلة ومريوط وقارون (1)

ومما سبق نجد أن نهر النيل أصبح شرياناً للموت بسبب ظلم البشر ، فهذا الكم الهائل من التلوث أدى إلى تدهور الناتج السمكي من هذا المورد الهام ،كما أدى إلى انخفاض القيمة التسويقية للأسماك الناتجة منه فضلا

---

(1) التلوث البيئي والتنمية الاقتصادية د/منى قاسم ص120ط1سنة 1993م،الدار المصرية اللبنانية ، مجلة النيل ، البيئة والتنمية ،وزارة الإعلام د/نعيمة رمضان سليمان، الهيئة العامة للاستعلامات العدد 38- القاهرة - 2006م ـ صـ109، تلوث البيئة بالمبيدات .د/شريف أحمد أبو دنيا صـ93 ، جريدة المصري اليوم ،العدد2185 الصادر يوم الإثنين 24 من جمادى الآخرة 1431هـ الموافق 7/ 6/ 2010م .مقال بعنوان :النيل إله للفراعنة وصلاة للأقباط ونهر من الجنة عند المسلمين إلى مستودع للمخلفات .

عن كونها من مسببات الأمراض الخطيرة ؛حيث تختزن الملوثات الكيميائية في أجسامها وتنتقل بعد ذلك للإنسان عند استعمالها كغذاء .

أثر التلوث على الإنسان والأحياء المائية واقتصاديات المصايد .

للتلوث مخاطر صحية تتمثل في إصابة الأسماك بأمراض مختلفة تصيب من يتناولها بحساسية في الجهاز التنفسي والالتهابات المعوية والقيء والغثيان والأمراض المتوطنة والفشل الكلوي والكبدي والسرطان والعقم والأمراض الجلدية المختلفة، كما أن الصورة العامة للدم تتغير كثيرا بسبب تناول الأسماك المرباة على هذه المياه لإصابتها بأنيميا حادة مما يشكل خطورة علي من يتناولها [1].

---

(1) التلوث البيئي وأثره على صحة الإنسان. د/محمد السيد أرناؤوط صـ140-143 نشر مكتبة الدار العربية للكتاب .القاهرة ،الإنسان وتلوث البيئة. د/ عبد الحكم عبد اللطيف الصعيدي صـ216ـ231 م سابق، إنتاج الأسماك. د/نبيل فهمي صـ83 م سابق، إنتاج الأسماك من المصايد الطبيعية وطرق استغلالها وتنميتها في الدول العربية والإسلامية، استبيان ومراجعة وتوصيات د/ فوزي أحمد برعي صـ8 م سابق ،أساسيات إنتاج الأسماك صـ687 ،آفاق التكنولوجيا وتنمية الموارد السمكية صـ35 ، دراسة اقتصادية عن الوضع الراهن لمصايد البحيرات الداخلية المصرية د/أحمد فوزي القراشيلي وآخرون صـ2 – 17 م سابق ، مقال بعنوان :تلوث الماء نتائج خطيرة على صحة الإنسان د/حسن الطوخي. جريدة الشرق الأوسط الخميس 29 شوال 1428 هـ 8 نوفمبر 2007 العدد 10572 ، التلوث المائي وأثره على الثروة السمكية والصحة العامة د/ السيد أحمد محمد مرجان صـ1-35 م سابق، انقلاب الجنس وفقد المناعة- د/ زيدان هندي- صـ223-237 - نشر كانز جروب للنشر سنة 1999- 2000م – القاهرة ، الآثار الاقتصادية والمالية لتلوث البيئة ووسائل الحماية منها رسالة دكتوراه للعقيد محمد صالح الشيخ بكلية الحقوق جامعة المنوفية إشراف د/زكريا محمد بيومي سنة 1998م.

كما أن الأسماك والمياه الملوثة بالصرف الصحي، مصدرا للعقم لدى الرجال وفقاً لإحدى الدراسات البريطانية ؛ حيث وجد أن الارتفاع الحاصل في عقم الرجال وقلة انتاج الحيوانات المنوية مرتبطان ببعض الكيماويات الموجودة في البيئة والتي تسمى بمضادات الأندروجين أي مضادات هرمونات الذكورة ووجد أنها تعوق عمل هرمون التستوستيرون الذكري.

وقد تمكن العلماء في هذه الدراسة من حصر عدد من الملوثات في مياه الأنهار والتي وجد أنها تعوق عمل هرمون التستوستيرون كما وجد أن مضادات الأندروجين ارتبطت بزيادة المظاهر الأنثوية لدى ذكور الأسماك في مياه الأنهار البريطانية كما وجد أنها من الممكن أن تؤثر على الأجهزة التناسلية لدى الذكور في الجنس البشري .

وقد وجدت الدراسة ارتباطا بين مياه المجاري التي يتم تصريفها ومضادات الأندروجين والتغير الحاصل في الأعضاء التناسلية الذكرية لدى الأسماك في المناطق التي تصب فيها مياه المجاري حيث لوحظ نمو أعضاء تناسلية أنثوية لدى ذكور الأسماك مما زاد من عدد الأسماك الخنثى ، وتعتبر هذه أول دراسة تربط بين مضادات الأندروجين وزيادة نسبة الأسماك الخنثى وتلوث المياه.

ويعزو العلماء أسباب زيادة نسبة مضادات الأندروجين في مياه الأنهار قرب مصارف المجاري إلى أحد سببين الأول: أن هذه الزيادة تسببت فيها الاستخدامات البشرية والثاني: المخلفات الزراعية الناتجة عن الكيماويات المستخدمة في مكافحة القوارض في الحقول

وقد لاحظ العلماء خلال العقود الثلاثة الأخيرة زيادة نسبة العقم لدى الرجال وتكون الخصية غير الطبيعية والتغيرات الجنسية في الأسماك في

الأنهار البريطانية كما لاحظوا انخفاضا في عدد الحيوانات المنوية عند الذكور في الجنس البشري مما حدا بهم إلى إجراء هذه الدراسة.(1)

كما أرجع البعض السبب في ذلك إلى الصرف الصحي بمياه الأنهار؛ حيث إنه في أحد أنهار لندن أنتجت ذكور الأسماك محاً بدلا من الحيوانات المنوية بسبب الصرف الصحي ؛حيث يشتمل على بول السيدات اللاتي يستعملن حبوب منع الحمل ،وهو مما يحمل مضادات الأندروجين وفقاً لإحدى الدراسات البريطانية أيضاً.(2)

وتنقسم المواد الضارة التي يمكن وجودها في الأسماك نتيجة تلوث الماء إلى :

أ- المعادن الثقيلة :ومعظمها قد يكون ناتجا عن التلوث بمخلفات البترول أو الصرف الصحي ،وهي مثل الزئبق والكادميوم والرصاص ،فالزئبق هو أكثر المعادن الثقيلة سمية وهو من السموم المؤثرة على العصب

---

(1) أجرت هذه الدراسة *الدكتورة سوزان جوبلينج من جامعة بونيل* وهي أحد أعضاء فريق الدراسة التي شارك فيها عدد من الباحثين من جامعات *إكسيتر وريدنج ومركز الدراسات البيئية والمائية في بريطانيا*.الموقع الإسلامي الطبي . مقال بعنوان : تلوث مياه الأنهار له تأثير على خصوبة الرجال www.medislam.com/index.php%3Foption%3... تاريخ الدخول على الموقع 2011/2/7م، انقلاب الجنس وفقد المناعة- د/ زيدان هندي- صـ223-237م سابق.

(2) محاضرة باللغة الإنجليزية *للدكتور نبيل فهمي عبد الحكيم بكلية الزراعة جامعة الأزهر*.2010م

الشوكي بالنسبة للأسماك ويتعدى الأثر للإنسان على المدى البعيد بسبب التغذية على هذه الأسماك.(1)

وقد قام مركز الرصد البيئي (تابع لوزارة البيئة المصرية) برصد مؤشرات تلوث الأسماك في المجاري المائية المصرية عن عام 2004-2008م ، لبيان مدي تلوث الأسماك بالمعادن الثقيلة ومتابعة حالتها ويشمل برنامج الرصد بصفة دورية بحيرات المنزلة والبرلس والبردويل والتمساح وقارون ووادي الريان وادكو ونهر النيل .

وتم اختيار المعادن الثقيلة الضارة (الزئبق – الكادبوم – الرصاص) وذلك لشدة خطرها علي الإنسان ،ولوحظ أن متوسط التلوث بهذه العناصر كما هو موضح بالجدول التالي:

جدول رقم (10) متوسط التلوث بعنصر الرصاص خلال السنوات من 2004الي 2008

الأعوام	الرصاص بالنسبة للأسماك	الرصاص بالنسبة للعليقة	الزئبق	الكادبوم CD
2004	0.23	0.40	0.07	0.010
2005	0.24	0.60	0.072	0.102
2006	0.18	1.01	0.06	0.070
2007	0.22	-	0.56	0.049
2008	0.20	-	0.06	0.070

(1) الإنسان وتلوث البيئة د/ عبد الحكم عبد اللطيف الصعيدي صـ216ــ231 م سابق ، التلوث البيئي وأثره على صحة الإنسان . د/محمد السيد أرناؤوط صـــ140-143م سابق .

المصدر: إحصاءات تلوث المياه - الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء.

http://www.msrintranet.capmas.gov.eg/ows-img2/nahed/env/water2.doc تاريخ الدخول على الموقع 2011/9/17م.

ويلاحظ أن الحد الأقصى المسموح به من العناصر الموضحة بالجدول السابق كالتالي:

الحد الأقصى للرصاص 0.1 والزئبق 0.5 والكاديوم 0.1.

لهذا يجب اتخاذ التدابير اللازمة للحد من التلوث بالرصاص؛ حيث إنه يمثل المشكلة الأساسية في كل البحيرات تقريبا ؛ لذا يجب فصل الصرف الصناعي عن الصرف الصحي خاصة بعد تزايد إعادة استخدام مياه الصرف المعالج [1].

ب- المبيدات الحشرية :تعتبر المبيدات الحشرية من أخطر المشاكل التي تهدد البيئة في مصر وغيرها من دول العالم ؛حيث يوجد في مصر أكثر من 500 نوع من المبيدات الحشرية التي تنزل مع ماء الصرف الزراعي أو تضاف عمداً إلى المجاري المائية بهدف إبادة الحشائش أو القواقع الحاضنة لديدان البلهارسيا ، وتتركز في الأسماك وغيرها من الأحياء المائية ، وهذه المبيدات تتسبب في موت كثير من الأسماك ،كما

---

(1) الإنسان وتلوث البيئة د/ عبد الحكم عبد اللطيف الصعيدي صـ216ـ231 م سابق، التلوث البيئي وأثره على صحة الإنسان . د/محمد السيد أرناؤوط صـ140-143 م سابق إحصاءات تلوث المياه - الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء http://www.msrintranet.capmas.gov.eg/ows-img2/nahed/env/water2.doc.تاريخ الدخول على الموقع 2011/9/17م. .

تحتوي لحوم بقية الأسماك على تركيزات عالية من بقايا المبيدات الذي توجد به ،ويرجع السبب في ذلك إلى أن الكثير من المبيدات لها صفة التراكم في أنسجة الكائنات الحية نتيجة تخزينها داخل الأنسجة ،فتكون النسبة داخل أنسجة الأسماك أو غيرها من الكائنات المائية أعلى من الوسط المائي عن طريق انتقالها مع السلسلة الغذائية مما يضر بصحة المستهلك عند تناوله لهذه الأسماك .

وتؤكد معظم الدراسات أن معظم المبيدات تحدث سمية للأسماك حتى عند التركيزات الضئيلة جداً(جزء واحد في البليون خاصة مبيدات الإندرين والتوكسافين) .

ومن الأمثلة على ذلك ما حدث في الولايات المتحدة الأمريكية في مستقعات Long- Isand ؛حيث رشت هذه المستقعات بمادة DDT بغرض القضاء على البعوض ،وذلك لعدة سنوات متتالية ،وكان تركيز DDT منخفضاً بحيث لا يؤثر على الكائنات المائية ،ولكن نظراً لصعوبة تفكك هذا المبيد بقي محتفظاً بسميته فترة طويلة ،كما انتقل عبر السلسلة الغذائية الموجودة بهذه المستقعات إلى الأسماك ،وكان تركيزه في الأسماك أعلى من البيئة المائية .

كما أن الماء في بحيرة Big bear في كاليفورنيا يحتوي على 0,015 جزء في المليون من مركب التوكسافين بينما وجد تركيز هذا المبيد في أنسجة الأسماك بتركيز 87 جزءاً في المليون.

وقد أشارت معظم الدراسات أيضا إلى خطورة بقايا هذه المبيدات في الأسماك على صحة الإنسان والحيوان حال التغذية عليها؛حيث تكمن هذه الخطورة في أعراض ومظاهر عديدة يمكن بيان أهمها وفقاً *لدراسة بكلية الطب بالقاهرة بالاشتراك مع الوكالة الدولية والبحوث بكندا*

IDRC في مشروع بحثي لتقييم التأثيرات الناتجة عن تأثير المبيدات على الإنسان بمراحل التصنيع والتداول والاستخدام بكافة أشكالها ،وتتمثل في : تضخم الكبد واضطراب في وظائفه ،وظهور نسب من المبيدات في مصل الدم ،وظهور أعراض تصلب القلب والشرايين والربو والحساسية الصدرية واضطرابات الأعصاب الطرفية ...الخ.[1]

ج – **مخلفات الصناعات:** فقد أشار عدد من الأبحاث إلى أنه يوجد تلوث خطير في الماء نتيجة التوسع الكبير في صناعة البلاستيك والبويات ومواد الصناعة التي تدخل هذه الكيميائيات في تصنيعها ،وغيرها ،وبالتالي تتأثر الأسماك بهذه السموم بشكل كبير[2].

د- **احتواء الأسماك على بعض الطفيليات والديدان** ؛ حيث تبين إمكانية إصابة الإنسان بهذه الطفيليات ،وإصابته بمرض الهازلون الذي ينتج عن الإصابة بالديدان التي قد تصاب بها الأسماك حيث تبين أن الأسماك النيلية التي تم فحصها مصابة بأنواع عديدة من الديدان نتيجة التلوث بالصرف الصحي ،أهمها :

- ديدان الكونتراسيكم:وتوجد داخل التجويف البطني للسمكة خاصة قشر البياض .

---

(1)التلوث البيئي وأثره على صحة الإنسان .د/محمد السيد أرناؤوط صـ140-143 مرجع سابق،.الإنسان وتلوث البيئة. د/ عبد الحكم عبد اللطيف الصعيدي صـ216ـ231 مرجع سابق، تلوث البيئة بالمبيدات د/شريف أحمد أبو دنيا صـ93، التلوث المائي وأثره على الثروة السمكية والصحة العامة د/ السيد أحمد محمد مرجان صـ1-35 مرجع سابق .

(2)التلوث البيئي وأثره على صحة الإنسان. د/محمد السيد أرناؤوط.صـ140-143 مرجع سابق، إنتاج الأسماك. د/نبيل فهمي صـ83مرجع سابق.

- ديدان الأمبيلسيكم: وتوجد بمنطقة التجويف الخيشومي بجوار القلب، وبعضها يخترق القلب في أسماك البلطي النيلي .

- ديدان الكلينوستزم :توجد متحوصلة داخل أكياس ،ولونها أبيض أو أصفر وتوجد على هيئة تجمعات في المنطقة العلوية من التجويف الخيشومي في أسماك البلطي النيلي ،وتسبب هذه الأسماك مرض الهازلون للإنسان.

- ديدان الهتروفس حيث ثلث المصريين تقريباً مصابون بها ،وتعيش في الأمعاء الدقيقة للإنسان وتسبب إسهالا شديداً للإنسان مع خروج دم ومخاط في البراز وضعف القدرة على العمل ونقص في الوزن مما قد يسبب نزيفاً في المخ .

كما يظهر تأثير الملوثات على الأسماك وغيرها من الأحياء المائية متمثلة في مظاهر عديدة بالإضافة إلى التسمم والإصابة بالطفيليات كما سبق أهمها:

1- موت الأسماك ؛حيث إن المواد العضوية – الموجودة في مياه المجاري – تتسبب في حدوث ظاهرة تعرف باسم الإثراء الغذائي Entrophication التي تعد من أهم الظواهر الطبيعية المحدثة للتلوث في المسطحات المائية والشواطئ، إذ يؤدي ارتفاع نسبة المواد العضوية في الماء إلى زيادة في عمليات الأيض (التمثيل الغذائي) التي تقوم بها الطحالب مما يؤدي إلى تكاثرها، وتبعاً لذلك تنشط البكتيريا وتزيد من عمليات التحلل البيولوجي للطحالب مما يؤدي إلى تقليل نسبة الأوكسجين المذاب في الماء فيؤدي إلى الهلاك الجماعي للأسماك والأحياء المائية الأخرى، وتعفن المياه وعدم صلاحيتها وانبعاث مواد

وروائح كريهة منها.[1] ، كما توجد دراسات مستفيضة تبين أن تركيزاً من DDT بحدود 0,05 مجم /لتر يؤدي إلى موت 90٪ من يرقات المحار ،كما بينت وزارة الصحة في الولايات المتحدة الأمريكية أن الإندرين هو المتسبب في قتل ملايين الأسماك في حوض نهر المسيسبي وخليج المكسيك.[2]

2- عدم قدرة الأسماك على التكاثر؛حيث إن بقايا المبيدات في أنسجة الأسماك تؤثر بشدة على كمية البيض المنتج عن طريق هذه الأسماك وكذلك نسبة فقس البيض[3].

ومن المعروف أن موت الأسماك وعدم قدرتها على التكاثر يؤدي إلى التصحر المائي.

فمن جملة ما سبق عن أثر التلوث على الإنسان والأحياء المائية ،فإنه يتبين لنا أن تلوث المصايد يحدث خسائر اقتصادية تتمثل في :

- تهديد صحة الإنسان فمشكلة التلوث في المصايد المصرية تصيب الإنسان بالعديد من الأمراض التي قد تؤدي إلى الوفاة، وهذا يؤدي إلى إضعاف القدرة الإنتاجية للإنسان المصري الذي يعتبر أساس عملية التنمية

---

(1) تلوث البيئة بالمبيدات د/شريف أحمد أبو دنيا صـ93مرجع سابق، د/مجدي حسن الطوخي. جريدة الشرق الأوسط لخميس 29 شوال 1428 هـ 8 نوفمبر 2007 العد. د 10572 مقال بعنوان :تلوث الماء نتائج خطيرة على صحة الإنسان ، إنتاج الأسماك د/نبيل فهمي صـ83مرجع سابق.

(2) تلوث البيئة بالمبيدات د/شريف أحمد أبو دنيا صـ89مرجع سابق.

(3) تلوث البيئة بالمبيدات د/شريف أحمد أبو دنيا صـ91مرجع سابق.

، الأمر الذي يؤثر على الاقتصاد القومي ويقلل من فرصة التنمية زيادة على أعباء الأدوية والعلاج[1].

- هلاك الثروة السمكية ،وضعف جودتها وقيمتها التسويقية ؛حيث أدت مشكلة التلوث في المصايد السمكية المصرية إلى قلة جوده الأسماك وعدم قدرتها على المنافسة في الأسواق العالمية مما أثر سلباً على الميزان التجاري لمصر .

ولعل أكبر شاهد على ذلك صدور قرار من الاتحاد الأوروبي عام 2008م بشطب إسم مصر من الدول المصدرة للأسماك إلى السوق الأوروبية بسبب بعض شحنات الأسماك الملوثة المصدرة إلى الدول الأوروبية .

وقد أثر قرار الاتحاد الأوروبي على الاقتصاد المصري بشكل سلبي نتيجة وقف التصدير ؛ حيث أدى القرار إلى انخفاض في ميزانية الدولة في ذلك الوقت،فقد بلغ حجم الخسائر التي يتكبدها الاقتصاد المصري بسبب هذا القرار 100 مليون دولار سنوياً.[2]

---

(1) إنتاج الأسماك د/نبيل فهمي صـــ83.

(2) مقال بعنوان :تلوث الماء نتائج خطيرة على صحة الإنسان. د/حسن الطوخي. جريدة الشرق الأوسط. الخميس 29 شـوال 1428 هـ 8 نوفمبر 2007 العدد 10572 ،، د/أحمد عبد الوهاب برانية .مقال بعنوان خسائر كبيرة بسبب حظر الاتحاد الأوروبي استيراد الأسماك المصرية.جريدة الصياد – العدد السابع عشر نوفمبر ديسمبر 2002م، شبكة المعلومات الدولية الإنترنت :مقال بعنوان : تلوث البيئة يؤثر على الثروة السمكية على موقع شبكة الإعلام العربية: http://www.moheet.com/show_news.aspx?nid=16&pg=110832 تاريخ الدخول على الموقع 2011/2/11م.

لهذا فإن حماية المصايد من التلوث أمر ضروري لضمان الكفاءة الإنتاجية للمصايد وضمان جودة الأسماك ،الأمر الذي يزيد من القيمة الاقتصادية للأسماك مما يعزز الاستثمار في هذا المجال .

كيفية حماية المصايد من التلوث:

يمكن حماية المصايد المصرية من التلوث بشكل عام من خلال عدد من الإجراءات الإدارية والاقتصادية ، ،ويمكن إلقاء الضوء حول هذه الإجراءات فيما يلي:

أ- الإجراءات الإدارية (التنظيمية) :

ويمكن تنفيذ هذه الإجراءات من خلال القيام بالأعمال التالية

1- بناء المنشآت اللازمة لمعالجة المياه الصناعية الملوثة ومياه المخلفات البشرية السائلة وغيرها ،وذلك قبل صرفها في المسطحات المائية ؛بحيث تصبح خالية من الرواسب السامة التي تضر الإنسان أو الحيوان وعدم صرف المياه غير المعالجة إلى المسطحات المائية.

2- مراقبة المسطحات المائية المغلقة كالبحيرات وغيرها من تراكم الطين والمواد العضوية المختلفة التي تقلل من عمقها وتسرع عملية النمو البيولوجي مما يحدث خللا في توازنها البيئي.

3- إصدار قوانين تحدد المستويات المختلفة للملوثات التي قد تضر أو تنقص من قيمة المسطحات المائية إذا ألقيت فيها بصورة أو بأخرى ،كما يجب أن تتضمن المواصفات التي يجب أن تكون عليها المخلفات عند خروجها من المصانع أو شبكة المجاري وغيرها قبل أن تصرف في المجاري المائية ،على أن تتضمن المواصفات عدداً من الخواص الطبيعية والكيميائية البيولوجية ،وأهمها : الأكسجين

الحيوي المستهلك والرقم الهيدروجيني ودرجة الحرارة والمواد العالقة ودرجة العكارة واللون والتلوث البكتيري والعناصر الكيميائية السامة وغيرها .

4- الاهتمام الخاص بالأحوال البيئية في مياه الأنهار وشبكات الري والصرف والبحيرات والمياه الساحلية ورصد تلوثها ووضع الإجراءات لحمايتها من التلوث الكيميائي خاصة المبيدات الكيميائية صعبة التفكك ،والمركبات المعدنية السامة التي يمكن أن تتراكم في أنسجة الأسماك.

5- تطوير التشريعات واللوائح المنظمة لاستغلال المياه ووضع المواصفات الخاصة بالمحافظة على المياه وإحكام الرقابة على تطبيق تلك اللوائح بدقة وحزم [1].

ب- الأدوات الاقتصادية:

أصبح الاتجاه الحديث هو استخدام الأدوات الاقتصادية ، والتي أثبتت الممارسات في العديد من الدول التي طبقتها أنها أكثر مرونة وفاعلية وذات تأثير سريع؛ حيث تؤثر على قرارات الصيادين انطلاقا من حسابات العائد والتكلفة ، وبالتالي فإن استجابتهم تكون طواعية وليست إجبارية .

وقد برهن تطبيق الأدوات الاقتصادية في العديد من الدول الأجنبية على أنها ذات تأثير فعال وأنها أحدثت تغيراً سريعا في الوضع القائم في مصايد هذه الدول .

وجوهر الأدوات الاقتصادية أنها تؤثر في قرارات المستثمرين من خلال تعديل العلاقة بين التكلفة والعائد ، كما أنها تتركهم أحرارا في اختيار

---

(1) تلوث البيئة بالمبيدات د/شريف أحمد أبو دنيا صـــ98- 99مرجع سابق.

قراراتهم بالطريقة التي يعتقدون أنها أكثر منفعة لهم ، بالإضافة إلى أن الأدوات الاقتصادية تولد إيرادات يمكن أن توجه للإنفاق على الخدمات التي تحتاجها إدارة المصايد وحمايتها ،لذا فإن استخدام الأدوات الاقتصادية تزيد من اقتصاديات المصايد بشكل أكبر إذا ما قورنت بالأدوات الإدارية ، وتتمثل هذه الأدوات فيما يلي:

1- فرض غرامات على التلوث

ويتم فرضها على الملوثات التي يتم إلقاؤها في البحار ، وتتوقف قيمة الغرامات المفروضة على كمية ونوعية الملوثات ، وتعتبر من أكثر الأدوات المستخدمة للحد من تلوث المياه وتشمل:

- رسوم المستخدم .

وهى عبارة عن مدفوعات نقدية لمقابلة تكاليف المعالجة الجماعية للملوثات والمخلفات وتطبق غالبا في جميع المخلفات الصلبة .

- رسوم الإدارة .

وهى المدفوعات التي تتحملها الجهة المسئولة عن التلوث مقابل الخدمات التي تقدمها الجهات الحكومية لتنفيذ وتطبيق القوانين واللوائح التي تحد من التلوث .

3- فرض رسوم على السلعة أو المنتج النهائي .

وهذه الرسوم تضاف إلى سعر السلعة التي تكون مصدرا للتلوث أو أن التخلص منها يتطلب نظاما خاصا مثل الأسمدة الكيماوية والمبيدات .

5- المفاضلة الضريبية.

وهى أداه لتحديد الأسعار الأكثر مناسبة للمنتجات صديقة البيئة (غيرالملوثه)أو العكس فتفرض الرسوم في حالة عدم الالتزام بالمعدلات الموضوعة بما يعادل الأرباح المالية التي تحققت نتيجة عدم الالتزام بتطبيق هذه المعدلات.

6- الدعم أو الإعانات الحكومية.

وهى عبارة عن مساعدات مالية تقدمها الحكومة لمساعده المتسببين في التلوث في تحمل نفقات مكافحة التلوث وتأخذ الأشكال الآتية:

- المنح : وهى مبالغ لا ترد وتدفع من ميزانية الدولة أو الصناديق الخاصة بحماية البيئة .

- القروض الميسرة :وهى القروض التي تمنح بشروط ميسره مثل معدل فائدة منخفض أو فتره سداد طويلة الأجل نسبيا [1].

---

(1) الضرائب الخضراء والرخص القابلة للتداول كأدوات لمكافحة التلوث د/نزيه عبد المقصود صـ35وما بعدها ، التلوث البيئي والتنمية الاقتصادية د/منى قاسم صـ62ومابعدها، الاستثمار والتنمية المستدامة للمياه البحرية العربية برقم(1). د/أحمد عبد الوهاب برانية الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية http://gafrd.kenanaonline.com/topics/123058/posts/57627 – تاريخ الدخول على الموقع 2011/4/2م ،بحث أخر بنفس العنوان ونفس الموقع برقم (2) لمؤلفه د/أحمد عبد الوهاب برانية،مهندس محمد بن جابر السهلي – مدير عام المركز الدولي البحري – مقال بعنوان : المحافظة على الموارد السمكية والأحياء السمكية تضمن استدامة ثرواتها المتجددة– الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت http://gafrd.kenanaonline.com/topics/123058/posts/57627 تاريخ–

فمن خلال تطبيق الأدوات الإدارية والاقتصادية السابقة يمكن الحد من تلوث المسطحات المائية عموماً وهو الأمر الذي يؤثر في اقتصاديات المصايد إلى حد كبير.

ثانيا: منع الصيد الجائر.

إن حماية المصايد من الصيد الجائر يعطي فرصة أكبر لنمو الأسماك وزيادة كفاءة المصايد بشكل عام ؛ لذا فإن حماية المصايد من الصيد الجائر بشتى صوره يزيد من القيمة الاقتصادية للمصايد ويحسن الاستثمار في نشاط الصيد.

والصيد الجائر عبارة عن زيادة قدرات الصيد (عدد القوارب، أو معدات الصيد، أو الوقت المخصص للصيد) الموجهة نحو استغلال المخزون السمكى بشكل أكبر من تلك القدرة اللازمة لصيد الكميات الزائدة من المخزون، وهو الأمر الذي يترتب عليه فى المستقبل تناقص أعداد الأسماك فى هذا المخزون بشكل يؤثر سلباً على قدرته على تجديد نفسه طبيعياً، مما يؤدى فى النهاية إلى ما يسمى بالصيد الجائر أو التصحر المائي.

والصيد الجائر نوعان :-

الأول: نوع يهدد الأسماك الكبيرة بشكل يؤثر على قدرة المخزون على التكاثر، ويقلل أعداد البيض التي تطرح سنوياً .

=الدخول على الموقع 2011/4/3م ، الآثار الاقتصادية والمالية لتلوث البيئة ووسائل الحماية منها رسالة دكتوراه للعقيد محمد صالح الشيخ بكلية الحقوق جامعة المنوفية إشراف د/زكريا محمد بيومي سنة 1998م، صـــ291وما بعدها.

والثاني: نوع يتركز فيه الصيد على أحجام الأسماك الصغيرة التى لم يكتمل نموها بعد، بحيث إن الصيد المفرط أو الجائر يمارس على أعداد كبيرة من الأسماك صغيرة الحجم التى لها قابلية لمزيد من النمو. وهذه خسارة كبيرة من ناحية إنتاجية مصايد الأسماك. ولنضرب مثلا على ذلك: فلو أن مجمل عمليات الصيد أنتج 1000 سمكة بوزن 1كيلو جرام للسمكة، لكان الإنتاج الكلى 1000 كيلو جرام. أما إن أنتجت عمليات الصيد 10000 سمكة بوزن 50جرام لكل سمكة، فإن كمية الصيد ستنخفض إلى 500 كيلوا جرام رغم أن عدد الأسماك المصادة تضاعف 10مرات، وبالتالي فإن صيد الأسماك الصغيرة التى لها القابلية لمزيد من النمو يعتبر خسارة كبيرة للإنتاجية الطبيعية فى البيئة، وعليه ينبغى على الجهات المعنية بالحفاظ على الثروة السمكية تقييم وضع المخزون السمكى، ووضع الضوابط والتنظيمات الكفيلة بحمايتها من الاستغلال المفرط بغية ترشيد استغلاله واستدامته.

ويعتبر الصيد الجائر من أحد مسببات تدهورالمخزون السمكي في مصر والعالم.

فالمصايد المصرية حاليا يتم استنزافها من خلال طرق الصيد المدمرة كصيد الأسماك غير الاقتصادية (صغيرة الحجم) وبهذا تقل القيمة الاقتصادية للأسماك المنتجة لصغر حجمها فضلاً عن أن عمليات صيدها استنزاف للوقت والجهد والمال، كما تشهد المصايد المصرية أيضاً طرق صيد أخرى مدمرة منها:

الصيد بالمفرقعات والديناميت في البحرين الأبيض والأحمر واستعمال الغاز والمبيدات الحشرية في النيل وفروعه والبحيرات ، وهذه الطرق تؤدي إلى قتل الأسماك ومعها الكائنات الحية الأخرى المكونة لقاعدة الغذاء في

منطقة الصيد ،وهذا التغير البيئي من المتوقع أن يكون له آثار سيئة على الثروة السمكية على المدى البعيد ،ويحتاج علاجها زمناً وجهداً ومالاً كثيراً (1)

وبسبب الصيد الجائر تأثرت المحيطات أيضاً ،وفقاً لإحدى الدراسات الأمريكية ؛ حيث أوضحت ***جمعية جان لوي سانتيني (AFP) الأمريكية*** أن الصيد المفرط يهدد المحيطات في العقود القادمة ؛حيث حذر خبراء الجمعية من أن الصيد المفرط أدى إلى اختفاء ثلثي اسماك التونة وغيرها في المحيطات في غضون قرن، محدثا اضطرا بات في النظام البيئي ومهددا بالحد بشكل خطير من مصدر الغذاء البشري الأساسي ، فقد ذكر ***فيلي كريستنسن، الأستاذ في جامعة بريتش كولومبيا في كندا*** أن "الصيد المفرط أخل بالتوازن الحيواني في المحيطات في حين أن الانخفاض الكبير في أعداد الحيوانات المفترسة الكبيرة أدى إلى ارتفاع كبير في أعداد الأسماك الصغيرة ، وقد حصل 54٪ من هذا الانخفاض في أعداد الأسماك الكبيرة خلال السنوات الأربعين الأخيرة، وهي فترة تتزامن مع ازدياد الصيد الصناعي بشكل مستمر، وفقا لدراسة نشرت نتائجها الجمعية في الولايات المتحدة وأشار كريستنسن أيضا إلى أن "عددا من الأسماك يتم تحويله حاليا إلى دقيق وزيت لاستعماله كغذاء في قطاع تربية الأحياء المائية التي تعتمد أكثر فأكثر على هذا المصدر الغذائي، وحذر

---

(1) إنتاج الأسماك د/نبيل فهمي صـــ83مرجع سابق، إنتاج الأسماك من المصايد الطبيعية وطرق استغلالها في الدول الإسلامية د/فوزي أحمد برعي صــ9 مرجع سابق، آفاق التكنولوجيا وتنمية الموارد السمكية صـــ18 ، شبكة المعلومات الدولية الإنترنت .الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية .نشرة بعنوان : تأثير الصيد الجائر على الثروة السمكية.إعداد م.ز أميرة الهادي posts /2196 http://gafrd.kenanaonline.com/tags/ تاريخ الدخول على الموقع 2011/2/8م

كريستنسن "إن استمر هذا الوضع، قد تصبح محيطاتنا ذات يوم مزرعة تنتج أغذية لتربية الأحياء المائية" (1)

وبسبب الصيد الجائر حذرت *منظمة الفاو* من تناقص الثروة السمكية بسبب كثرة الاستهلاك ؛حيث إن استهلاك الأسماك في العالم بلغ أعلى معدلات له جراء اعتماد عدد متزايد من الناس على قطاع الثروة السمكية وأنشطة تربية الأحياء المائية محذرة من أنه لم يطرأ تحسن على حالة الأرصدة السمكية. (2)

عوامل الصيد الجائر ووسائل الحماية منه

مما سبق يتضح أن الاستثمارات المفرطة وحرية الوصول إلى (استغلال) المصايد، تؤثر تأثيرا سلبيا على استدامة الموارد السمكية، وأن تصحيح الأوضاع فى المصايد التى تتعرض لسوء إدارة تتطلب التحكم فى جهد الصيد، وفرض سيطرة صارمة على المصايد، وحمايتها للوصول إلى مستوى الاستغلال الاقتصادي ،وهو ما يعرف بالصيد الرشيد.

وقبل بيان كيفية الحد من الصيد الجائر يمكن معرفة أهم العوامل التي تؤدى إليه ؛ حيث تعتبر نقطة البداية لفهم آليات ترشيد الصيد والمحافظة على المخزونات السمكية، وذلك فيما يلي:

أ- أهم عوامل الصيد الجائر

هناك عدد من العوامل تساعد على الصيد الجائر، أهمها:

---

(1) شبكة المعلومات الدولية الإنترنت ،مقال بعنوان :الصيد الجائر يهدد باستنزاف المحيطات http://dp-news.com تاريخ الدخول على الموقع 20 /2011/2م

(2) مقال عن الصيد الجائر بجريدة الدستور العدد رقم 151191 الأحد 17 ربيع الأول 1432هـ الموافق 20 فبراير 2011م.

1- زيادة كثافة الاستثمارات فى وحدات الصيد .

فزيادة كثافة الاستثمارات في وحدات الصيد تؤدي إلى زيادة طاقة الصيد ، وهذا يعنى أن وحدات الصيد العاملة فى المصايد أكبر من تلك اللازمة لصيد كميات الأسماك المتاحة بأقل تكلفه أو لصيد المخزونات التى أتيحت لها الفرصة لاستعادة حجمها مما يهدد استدامة المخزونات السمكية ، ويحدث هذا الوضع عندما يجد المستثمرون أن الاستثمار فى بناء وحدات صيد جديدة أو إدخال تعديلات على وحدات الصيد القائمة سيؤدى إلى زيادة الكفاءة الإنتاجية وبالتالي تحقيق عوائد أكثر ، ومع انعدام أو ضعف الرقابة على وصول هذه الوحدات إلى المخزونات السمكية المحدودة ، فإن زيادة الاستثمار فى وحدات الصيد سوف يؤدى إلى ارتفاع تكاليف الصيد مما يتطلب زيادة الإنتاج الكلى إلى المستوى الذى يحقق استغلالا اقتصاديا لوحدات الصيد فى ظل الأوضاع الجديدة مما يزيد من احتمالات تخطى مستوى الإنتاج المسموح به ، ويبدأ من هنا استنزاف المخزونات السمكية وانخفاض مستوى الكفاءة الاقتصادية لوحدات الصيد والذى يؤدى فى النهاية إلى تبديد الاستثمارات ذاتها .

2- تطبيق أدوات مالية ونقدية تؤدى إلى خفض تكاليف الإنتاج .

فهذه الأدوات تؤدي إلى ارتفاع صافى العائد الذى تحققه الاستثمارات فى نشاط الصيد ، مثال ذلك إعفاء معدات الصيد من الرسوم الجمركية ، ودعم بعض عناصر المدخلات الأساسية مثل الوقود ، وغير ذلك من صور الدعم المباشر وغير المباشر التى قد تمنحها الحكومة . وإذا كانت هذه السياسات مفيدة وضرورية لتشجيع الاستثمار فى مجال المصايد فى المراحل الأولى للتنمية فإن استمرارها خلال المراحل التالية قد يؤدى إلى زيادة طاقة

الصيد وبالتالي استنزاف المخزونات السمكية ، وهو ما حدث فى العديد من الدول العربية .

6- الخلل فى العلاقة بين العرض والطلب على الأسماك .

فزيادة الطلب عن العرض يؤدى إلى ارتفاع الأسعار وبالتالي تحقيق عوائد مرتفعة مما يجعل قطاع الصيد قطاعا جاذبا لاستثمارات إضافية ، وخاصة إذا كانت معدلات الربح تفوق مثيلاتها فى القطاعات البديلة ، مما يؤدى إلى زيادة طاقة الصيد وظهور الصيد المفرط .

7- الاعتماد على الإنتاج المحلى عند زيادة الطلب وقلة العرض بدون استيراد .

فالاعتماد على الإنتاج المحلى عند زيادة الطلب وقلة المعروض، بدون استيراد يعتمد أساسا على حجم المخزونات المتاحة ، مما يؤدي إلى الصيد المفرط.

8- استخدام وسائل صيد مدمرةللبيئة وتجفيف أجزاء من البحيرات .

وهذا مما يؤثر سلبا على الطاقة الإنتاجية للمصايد فوسائل الصيد المدمرة كالمفرقعات والسموم وكذلك التلوث عموماً يؤدي إلى التصحر المائي ، كما أن ثبات أعداد وحدات الصيد (طاقة الصيد) مع استمرار عمليات التجفيف للمصايد يؤدى إلى الصيد المفرط ، وبداية انخفاض الكفاءة الاقتصادية لوحدات الصيد .

ب- وسائل حماية المصايد من الصيد الجائر.

بناء على الأسباب السابقة يمكن الوصول إلى ترشيد الصيد من خلال الوسائل التالية:

1- تطوير إدارة المصايد.

حيث يمكن تطوير إدارة المصايد بإجراء بعض الأدوات والوسائل الإدارية بهدف السيطرة على المصايد من خلال الحظر أو فرض القيود بمعرفة الجهات المعنية باداره المصايد ،وتعرف بالوسائل المؤسسية ، وهذه الوسائل تتضمن على سبيل المثال إصدار القواعد المنظمة لأنشطة الصيد ، وتقييد الإنتاج بتحديد حرف صيد معينة ، وتحديد مناطق ومواسم الصيد وحظر تجفيف البحيرات وتلويثها والصيد بالوسائل المدمرة ..الخ

وللقيام بوسائل التطوير بشكل أفضل ،لابد من عمل تقدير لأي مخزون سمكي(1) ؛ كي يتم تنظيم أعمال الصيد وإصدار التراخيص على أساسه حتى لا يكون هناك استغلال مفرط .

ولأهمية هذا الأمر في إدارة المصايد أظهرت الدول خلال الألفية السابقة الكثير من الاهتمام بتقدير ثرواتها المائية الحية التي من المفترض أن تلعب دورا بارزا في دفع التنمية وتوفير الغذاء وتعظيم العائد الاقتصادي،وقد حاولت العديد من الدول إعطاء الأولوية للحفاظ على تلك

---

(1) مفهوم المخزون يعنى مجموعة جزئية لأنواع من الأسماك تعتبر عموما كوحدة تصنيفية أساسية بحيث تكون لهذه المجموعة الجزئية نفس معدلات النمو والنفوق وتعيش أو تقطن منطقة جغرافية محددة .بحث مترجم بعنوان تقدير المخزونات السمكية وعرف كوشن (1968) المخزون السمكي على أن له منطقة توالد واحدة تأتى إليها الأسماك البالغة كل سنة. المخزون السمكي المفاهيم والنظريات – د/أحمد عبد الرحمن الجناحي – مدير إدارة الثروة السمكية بالإمارات – الموقع الرسمي لمركز الإمارات للمعلومات على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت – http://uaeagricent.moew.gov.ae/FISHERIES/fish_storage.stm تاريخ الدخول على الموقع 2011/4/1م ...، مقال عن الصيد الجائر بجريدة الدستور العدد رقم 151191 الأحد 17 ربيع الأول 1432هـ الموافق 20 فبراير 2011م.

الثروات السمكية المتوفرة وضمان الاستغلال المستدام لها ، إلا أنه قد تلاحظ في العديد من دول العالم وجود نقص حاد في البنيات الأساسية للثروة السمكية عامة، وخاصة فيما يتعلق بأنظمة جمع وتحليل المعلومات الخاصة بإنتاج وتقدير المخزون السمكي، كما تفتقر بعض الدول إلى الكوادر المؤهلة والمعرفة باستخدام برامج الحاسب الآلي في تحليل البيانات السمكية، وأدى عدم الاهتمام بمعرفة حجم الكتلة الحية (المخزون المتوفر) وحجم الكتلة القابلة للاستغلال إلى انخفاض كبير في إنتاج بعض من الأنواع السمكية في العديد من دول العالم ، نتيجة الصيد الجائر والتلوث ودمار البيئيات الأساسية التي تعيش عليها الأسماك .

وتعتمد المصايد على مخزونات طبيعية متنوعة من الأسماك تعيش في بيئاتها الطبيعية ،هذه المخزونات لا يمكن التحكم فيها بطرق مباشرة وإيجابية كتلك التي يتبعها المزارع في عملية الاستزراع السمكي، بالإضافة إلى تأثر المخزونات السمكية بكل الأنشطة البشرية من صيد وغيره ،وفي كل الأحوال فإن المصايد السمكية عموما تعتمد اعتمادا كليا على حالة المخزونات التي توجد بها؛ لذلك يجب عند اتخاذ أي قرار لإدارة المصايد الأخذ بهذه الاعتبارات خاصة تأثير تلك القرارات على حالة المخزونات والتي يمكن أن تعرف من خلال إنتاج تلك المصايد، إما بالزيادة أو النقصان ، وفي كلتا الحالتين يجب أن يكون لدى متخذى القرار الإداري للمصايد معرفة تامة عن تأثير مختلف القرارات على المخزونات السمكية بأنواعها [1] .

---

(1) إنتاج الأسماك من المصايد الطبيعية وطرق استغلالها في الدول الإسلامية د/فوزي أحمد برعي صـ9 مرجع سابق، آفاق التكنولوجيا وتنمية الموارد السمكية صـ18 ، شبكة المعلومات الدولية الإنترنت .الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة=

لهذا فإن الهدف من تقدير المخزون السمكي يتلخص في النقاط التالية:

- تقديم النصح لتحديد الإنتاج الأمثل من المخزونات السمكية .
- الحصول على إطار شامل للقوارب العاملة في إطار الثروة السمكية، تمكن من إعداد قاعدة بيانات خاصة بالمسح السمكي الإحصائي الشامل والقابلة لمتابعة الإحصاءات الجارية على هذا القطاع.
- تحديد حجم التطور الحاصل في هذا القطاع بالمقارنة مع السنوات السابقة، وكذلك توفير فرصة لإجراء المقارنات مع بقية دول العالم المنتجة للأسماك.
- وضع بيانات المسح السمكي تحت تصرف المسئولين للمساعدة في رسم السياسات الزراعية، وتوفير مادة إحصائية جيدة لمنتج غذائي هام وضروري في العالم .
- التعرف على طرق الصيد المتبعة والوسائل المستخدمة فيه وذلك للوقوف على الوضع القائم والعمل على تحسين ظروف الإنتاج والإنتاجية واستخدام أفضل الطرق العلمية والتكنولوجية في عملية الصيد.
- معرفة حجم الإنتاج ونوعيته في الدولة ووضع الخطط لإقامة صناعات سمكية فيها والعمل على رفع المستوى المعيشي للعاملين في هذا القطاع.

=السمكية .نشرة بعنوان : تأثير الصيد الجائر على الثروة السمكية.إعداد م.ز أميرة الهادي http://gafrd.kenanaonline.com/tags/ posts /2196 تاريخ الدخول على الموقع 2011/2/8م . شبكة المعلومات الدولية الإنترنت ،مقال بعنوان :الصيد الجائر يهدد باستنزاف المحيطات http://dp-news.com تاريخ الدخول على الموقع 20 /2011/2م

أما عن كيفية تقدير المخزون السمكي فتوجد أكثر من طريقة يستخدمها العلماء لتقدير المخزون السمكي تتم كلها من خلال خطوات عامة ثابتة كالتالي:

المدخلات :	المعلومات عن المصايد (إحصائية + بيولوجية)
العمليات :	تحليل المعلومات
المخرجات / المدخلات :	معدلات النمو والهلاك
العمليات :	تقدير حجم المخزون ومعدات الإنتاج
المخرجات :	تحديد المستوى الأمثل للصيد

فمن خلال الخطوات الموضحة بالجدول السابق يمكن تجميع المعلومات من المصايد المختلفة لمعرفة معاملات النمو والنفوق الناتج من هذه المعالجة لتقدير حجم المخزون القابل للاستغلال وكذلك سلسلة الخيارات البديلة للإنتاج أو لحجم الإنتاج الأمثل ، ومن أهم الطرق لتقدير المخزون السمكي منها المسوحات وتقدير الإنتاج بمعلومات عن الجهد والمخزون، وحصر كمية الأسماك في مواقع الإنزال ومقارنتها بالأعوام السابقة ...الخ .

وبناء على تقدير المخزونات السمكية يمكن تطوير إدارة المصايد من خلال القيام بالإجراءات الإدارية المتمثلة في النقاط التالية:

- حظر صيد الأسماك من نوع معين في أوقات أو مواسم معينة، مثل أوقات ومواسم التكاثر والإخصاب، وذلك لإعطاء فرصة للأسماك كي تضع بيضها.

- حظر صيد الأسماك من نوع معين في أماكن أو مواقع معينة تعرف بأنها مواقع لتجمعات الأسماك أثناء مواسم التكاثر لحماية هذه الأسماك في تلك المواسم.

- حظر صيد الأحجام الصغيرة من الأسماك التي لها قابلية لمزيد من النمو لإتاحة الفرصة لها لوضع البيض والمساهمة في تجديد النوع.

- حظر استخدام معدات الصيد الضارة بالثروة السمكية، والتي تؤثر سلباً على المخزون، مثل المعدات التي تصيد الأنواع والأحجام المختلفة دون تمييز.

- تحديد مواصفات معدات الصيد بحيث لا تشكل خطراً على المخزون أو على المخلوقات الأخرى في البيئة البحرية.

- تحديد جهد وطاقة الصيد، مثلاً عن طريق تحديد عدد القوارب المسموح لها بمزاولة الصيد، أو عدد المعدات التي يسمح باستخدامها[1].

2- إلغاء الدعم على المدخلات .

فالأدوات المالية والنقدية التى استخدمت لتشجيع الاستثمار فى المراحل الأولى من التنمية ، يمكن أن تستخدم فى خفض طاقة الصيد فى المصايد التى تتعرض للاستنزاف ، وعلى هذا فإن إلغاء الدعم على

(1)المخزون السمكي المفاهيم والنظريات – د/أحمد عبد الرحمن الجناحي – مدير إدارة الثروة السمكية بالإمارات – مركز الإمارات للمعلومات على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت

=http://uaeagricent.moew.gov.ae/FISHERIES/fish_storage.stm –
تاريخ الدخول على الموقع 2011/4/1م .

المدخلات ، وفرض الضرائب والرسوم ، ورفع تكاليف الائتمان ، يمكن أن تستخدم كأدوات للحد من دخول استثمارات جديدة .

3- الغرامات

إجراء غرامات مالية عن المخالفات، ولكى تكون الغرامات فعاله وذات تأثير، يجب أن تساوى قيمة الغرامة أو تزيد عن أى عوائد متوقعة يمكن أن يحصل عليها الصياد نتيجة المخالفة .

4- تطبيق نظام الحصص الفردية القابلة للتحويل

ويهدف هذا الأسلوب إلى التأثير المباشر على طاقة الصيد عن طريق الحد من عدد وحدات الصيد وتخصيص الحصص (أو نسبة من إجمالي الصيد المسموح به) من كل مخزون ، والسماح ببيع أو تأجير الحق فى الحصص، ويتميز هذا الأسلوب بأنه يوفر حافزاً على الخفض الطوعي للاستثمارات الزائدة فى سفن الصيد ؛حيث يصبح الهدف هو خفض التكاليف بدلاً من زيادة الإنتاج ، ومثال ذلك عندما يقوم المالك بشراء حصتين مخصصتين لسفينتين وضمهما فى سفينة واحدة مع إخراج الأخرى من العمل .

4- إجراء نظام بيع وتأجير / رخص (حقوق) الصيد .

ويتيح هذا النظام إمكانية سحب رخص الصيد كوسيلة للحد من طاقات الصيد عن طريق قيام الحكومة بشراء وتأجير وحدات الصيد الزائدة ، على أن يتم تمويل خطة الشراء أو التأجير من حصيلة الرسوم التى تفرض على الوحدات الباقية والعاملة فى المصايد. ويمكن تحويل وحدات الصيد المشتراة أو المؤجرة إلى المصايد غير المستغلة أو غير المستغلة بشكل كامل فى حاله توفرها ، والمثال الواضح لهذا الأسلوب ما حدث لخفض

طاقات الصيد فى مصايد الروبيان فى استراليا؛ حيث بدأت الجهة الإدارية فى تطبيق خطة الشراء الطوعي لسفن الصيد فى بداية الثمانينيات بهدف خفض أعدادها ومن ثم طاقات الصيد ، وقد جرى تمويل هذه الخطة من منحة حكومية قدرها 3 ملايين دولار استرالي مع اقتراض 5 ملايين دولار أخرى ، على أن يسدد القرض من رسوم تفرض على وحدات الصيد العاملة فى المصايد ، وقد أدى الخفض الكبير فى طاقات الصيد إلى تحقيق زيادة ملموسة فى ربحية وحدات الصيد(1) .

---

(1) المخزون السمكي المفاهيم والنظريات – د/أحمد عبد الرحمن الجناحي – مدير إدارة الثروة السمكية بالإمارات – مركز الإمارات للمعلومات على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت
– =http://uaeagricent.moew.gov.ae/FISHERIES/fish_storage.stm
تاريخ الدخول على الموقع 2011/4/1م الاستثمار والتنمية المستدامة للمياه البحرية العربية برقم(1). د/أحمد عبد الوهاب برانية – بحث على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت – الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية http://gafrd.kenanaonline.com/topics/123058/posts/57627 – تاريخ الدخول على الموقع 2011/4/2م ،بحث أخر بنفس العنوان ونفس الموقع برقم (2) لمؤلفه د/أحمد عبد الوهاب برانية،مهندس محمد بن جابر السهلي – مدير عام المركز الدولي البحري – مقال بعنوان : المحافظة على الموارد السمكية والأحياء السمكية تضمن استدامة ثرواتها المتجددة– الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت http://gafrd.kenanaonline.com/topics/123058/posts/57627 تاريخ الدخول على الموقع 2011/4/3م، الضرائب الخضراء والرخص القابلة للتداول كأدوات لمكافحة التلوث صـ131ومابعدها، فمن خلال تداول رخص الصيد يمكن تقليل عدد وحدات الصيد وهو ما يقلل من الصيد الجائر .

فتطبيق الأدوات الاقتصادية يعتبر وسيلة ناجحة للحد من التلوث والصيد الجائر في المصايد ،فقد نجحت عملية فرض الضرائب الخضراء وفكرة تداول الرخص للحد من التلوث في العديد من البلدان ،منها : الولايات المتحدة الأمريكية وهولندا وفرنسا والنرويج والسويد ..الخ [1]، ويمكن تطبيق هذه الضرائب وتداول رخص الصيد أيضاً للحد من التلوث والصيد الجائر في المصايد المصرية، كما استخدمت نيوزيدلندا واستراليا واليابان نظام تداول الرخص بهدف الحد من الصيد الجائر ، وكانت نيوزيدلندا الأكفأ في تطبيق هذا النظام .

الأثر الاقتصادي للحد من الصيد الجائر .

يمكن من خلال تطبيق العوامل الإدارية والاقتصادية السابقة استغلال المصايد استغلالاً مثالياً اقتصادياً وبيولوجياً ؛ حيث تحكم القوانين الاقتصادية قرارات المستثمرين في قطاع الإنتاج السمكي مثل بقية القطاعات الإنتاجية الأخرى(قانون تناقص الغلة أو المنفعة وقوانين العرض والطلب) بصفة عامه ، إلا أن تفعيل هذه القوانين يتوقف على الطبيعة البيولوجية للكائنات المائية باعتبارها موارد متجددة يفرض استدامتها عدم تخطى مستوى الإنتاج المسموح به؛ حيث يتم تتابع تشغيل وحدات الصيد (السفن) فى منطقه معينه طالما أن العائد من الإنتاج يفوق التكلفة، وأنه سيتوقف دخول أي وحدات صيد جديدة عند بداية زيادة التكلفة عن العائد المحقق (بعد الوحدة الحدية) وهذا يعنى أن مستوى الإنتاج الذى يحقق الكفاءة الاقتصادية هو المستوى الذى يحقق أكبر عائد من تشغيل وحدات

(1) الضرائب الخضراء والرخص القابلة للتداول كأدوات لمكافحة التلوث د/نزيه عبد المقصود صـ87-145.

الصيد ، وعلى هذا يحدث الصيد المفرط عندما يتخطى مستوى الإنتاج الاقتصادي MEY مستوى الإنتاج المسموح به MSY .

أما فى حالة المصايد غير المستغله كلية أو مستغلة جزئيا فيكون مستوى الإنتاج الاقتصادي MSY أقل من مستوى الإنتاج المسموح به MSY ، وهذا الوضع وإن كان مقبولا من وجهة نظر المحافظة على الموارد السمكية وتجنب الصيد المفرط ، إلا أنه قد يتعارض مع الاعتبارات الإجتماعية الخاصة بتوفير مصادر غذائية للسكان وتوفير فرص عماله وهما من الأهداف الأساسية فى خطط التنمية لمصر، وفى هذا الوضع قد يفوق العائد الاجتماعي الخسائر الاقتصادية التى قد تنجم عن التشغيل غير الاقتصادي لوحدات الصيد مما يتطلب اتخاذ بعض الإجراءات لتعويض المنتجين عن هذه الخسائر .

ومستوى الإنتاج الذى يحقق المنافع الإجتماعية حتى ولو بخسائر اقتصادية يطلق عليه "مستوى الاستغلال الاجتماعى" أو الصيد المفرط اقتصاديا .

وعلى هذا فإن العلاقة بين مستوى الإنتاج المسموح به (MSY) ومستوى الإنتاج الاقتصادي (MEY) تأخذ الأوضاع الآتية :

الأول : MSY = MEY

المصايد مستغله استغلالا مثاليا اقتصاديا وبيولوجيا .

الثاني : MEY أكبر من MSY

المصايد مستغله بشكل مفرط

الثالث : MEY أقل من MSY

المصايد مستغله بخسائر اجتماعيه[1]

فمن خلال إدارة المصايد بشكل جيد وتطبيق الأدوات الإدارية والاقتصادية السالف ذكرها : يمكن تنظيم المصايد واستغلالها بشكل رشيد مما يحد من الصيد الجائر ،وهو الأمر الذي يعمل على زيادة جدوى أعمال الصيد وزيادة كفاءة المخزونات السمكية وقدرتها على تجديد نفسها وتعويض الفاقد، وبالتالي زيادة تدفق الإنتاج ، وزيادة الدخل القومي على المدى البعيد[2]، وهو ما اتجهت إليه مصر في السنوات العشر الماضية

---

(1) الاستثمار والتنمية المستدامة للمياه البحرية العربية برقم(1). د/أحمد عبد الوهاب برانية – بحث على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت – الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية http://gafrd.kenanaonline.com/topics/123058/posts/57627 – تاريخ الدخول على الموقع 2011/4/2م ،بحث أخر بنفس العنوان ونفس الموقع برقم (2) لمؤلفه د/أحمد عبد الوهاب برانية،مهندس محمد بن جابر السهلي – مدير عام المركز الدولي البحري – مقال بعنوان : المحافظة على الموارد السمكية والأحياء السمكية تضمن استدامة ثرواتها المتجددة- الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت http://gafrd.kenanaonline.com/topics/123058/posts/57627 تاريخ الدخول على الموقع 2011/4/3م.

(2) الضرائب الخضراء والرخص القابلة للتداول كأدوات لمكافحة التلوث د/نزيه عبد المقصود صـ127، إنتاج الأسماك د/نبيل فهمي صـ83،المخزون السمكي المفاهيم والنظريات – د/أحمد عبد الرحمن الجناحي – مدير إدارة الثروة السمكية بالإمارات – الموقع الرسمي لمركز الإمارات للمعلومات على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت – http://uaeagricent.moew.gov.ae/FISHERIES/fish_storage.stm تاريخ الدخول على الموقع 2011/4/1م ، مقال عن الصيد الجائر بجريدة الدستور العدد رقم 151191 الأحد 17 ربيع الأول 1432هـ الموافق 20 فبراير 2011م.

؛ حيث تم خفض طاقات الصيد في المصايد المصرية عموماً فقد انخفض إجمالي عدد مراكب الصيد من 51 ألف مركب عام 1998 إلى 30 ألف مركب عام 2008 بنسبة انخفاض قدرها 41.2٪ ويرجع هذا إلى انخفاض عدد المراكب غير الآلية من 48 ألف مركب عام 1998 إلى 26 ألف مركب عام 2008 ، وبناء عليه زاد متوسط إنتاجية المركب من 10.8 طن عام 1998 إلى 35.1 طن عام 2008 بنسبة زيادة قدرها 225٪ ، كذلك انخفض عدد الصيادين من 73 ألف صياد عام 1998 إلى 58 ألف صياد عام 2008 بنسبة انخفاض قدرها 20.5٪ وزاد متوسط إنتاجية الصياد من 7.5 طن عام 1998 إلى 18.4 طن عام 2008 بنسبة زيادة قدرها 145.3٪ (1).

ثالثا: تطهير البواغيز وحظر تجفيف البحيرات.

في مصر تعتبر مواجهة عملية تجفيف البحيرات أحد سبل التنمية المستدامة في مجال الثروة السمكية ؛حيث تعرضت البحيرات الشمالية على سبيل المثال في السنوات الأخيرة لاستقطاع مساحات كبيرة منها بغرض التوسع في الإنتاج النباتي وامتداد العمران، وقد قدرت المساحات التي تم استقطاعها لهذا الغرض بحوالي 150ألف فدان منها 90ألف فدان من بحيرة المنزلة و37ألف فدان من بحيرة البرلس و14ألف فدان من بحيرة مريوط،ويتم التجفيف عادة على الشواطئ وحواف البحيرات والتي تعتبر أماكن خصبة وأنسب الأماكن للتفريخ والتوالد،وهذه المساحات التي تم

---

(1) دراسة بعنوان الثروة السمكية في مصر خلال الفترة (1998- 2009)، الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء بجمهورية مصر العربية http://www.capmas.gov.eg/pages_ar.aspx?pageid=912 تاريخ الدخول على الموقع 2011/10/5م.

تجفيفها أثرت بشكل كبير على الناتج السمكي حيث انخفض الإنتاج العام للبحيرات نتيجة هذا التجفيف [1]

كما تعتبر ظاهرة إطماء البواغيز سبباً في نقص إنتاجية بعض البحيرات؛حيث تعتبر البواغيز سبباً أساسياً لخروج أمهات الأسماك التي التفريخ في البحر لدخول ذريعة هذه الأسماك المهاجرة والأسماك الأخرى إلى البحيرات للتغذية والنمو،وعند حدوث قفل البواغيز بواسطة الإطماء أو تواجد الترة الرملية التي تأتي من الأرض المجاورة أو البحر يتعذر دخول الأسماك إلى البحيرات وخروجها منها كما أن إطماء البواغيز يؤدي إلى عدم وجود تبادل كاف مع مياه البحرلدخول المياه إلى البحيرات مما يزيد من ارتفاع نسبة الملوحة بالبحيرات التي لا تتصل بالمياه العذبة كالبردويل مما يزيد من ملوحتها ومن ثم انخفاض إنتاجها ،أو يؤدي عدم التبادل مع مياه البحر إلى عذوبة مياه البحيرات التي تتصل بمصادر للماء العذب ؛مما يزيد من انتشار النباتات المائية ومن ثم تقليل المساحة وعدم القدرة على الصيد الحر ومنافسة النباتات للأسماك على الغذاء الطبيعي، كما يؤدى إطماء البواغيز إلى تقليل كميات الزريعة التي تدخل إلى البحيرات[2].

---

(1) راجع جدول رقم (6) صـــ107 من الرسالة .

(2) أساسيات إنتاج الأسماك صـــ687 ،آفاق التكنولوجيا وتنمية الموارد السمكية صـــ35، دراسة اقتصادية عن الوضع الراهن لمصايد البحيرات الداخلية المصرية . د/ أحمد فوزي القراشيلي وآخرون صـــ2 – 17 . مرجع سابق ، إنتاج الأسماك. د/نبيل فهمي عبد الحكيم صـــ84، د/محمد محمد عبد الغني .مدير عام الإدارة العامة للمرابي والبحيرات نشرة بعنوان:المشكلات التي تواجه بحيرات مصر. شبكة المعلومات الدولية الإنترنت ...kenanaonline.com/users/fish10/topics/ تاريخ الدخول على الموقع 2011/2/11م.

لهذا فإن تطهير البواغيز بصفة مستمرة إضافة إلى إنشاء بواغيز صناعية يسمح بعملية تنفس البحيرات مع مياه البحر مما يزيد من كفاءتها الإنتاجية ، خاصة من الأسماك البيضاء ، ولعل أفضل نموذج على ذلك بحيرة البردويل ؛حيث حققت إنتاجية عالية في السنوات الماضية نتيجة التطهير المستمر للبواغيز وقيام شركات لاستخراج الملح من البحيرة [1].

كما إن حظر تجفيف البحيرات يحافظ على استمرارية الإنتاج نحو معدلات ثابتة دون نقص جوهري ، وهو ما يؤمن كسب العاملين بنشاط الصيد وتحسين الدخل القومي ، فعلى سبيل المثال في بحيرة البرلس وصل إنتاج الفدان من هذه البحيرة عام 1999م إلى 477/كجم/سنة ، وقد تقلصت مساحة هذه البحيرة منذ عام 1999م حتى عام 2011م من 116 ألف فدان إلى 90 ألف فدان ، بمعنى أنه تم تجفيف 16 ألف فدان ،فلو أن إنتاجية الفدان 477 كجم في هذه الفترة من أسماك البوري والطوبارة والدنيس والقاروص والبلطي وغيرها ، لوجدنا أن إنتاجية الفدان من البحيرة يصل إلى ضعف ما تنتجه الأرض الزراعية دون تكلفة ،ونفس الأمر أيضا في بحيرة المنزلة فقد تقلصت مساحتها من 700 ألف فدان إلى 191 ألف فدان في الوقت الذي وصلت فيه إنتاجية الفدان من البحيرة عام 1999م 340 كجم /سنة فتجفيف البحيرات شكل خسارة فادحة للاقتصاد القومي بمصر .

لهذا كان لابد من مواجهة عمليات التجفيف والتعديات على البحيرات من خلال إقامة الحوش والسدود المخالفة داخل مناطق الصيد

---

(1) مقال بعنوان معوقات الثروة السمكية .د/عبد المنعم المزين.الموقع الرسمي للهيئة العامة للثروة السمكية على الشبكة الدولية للمعلومات الإنترنت . http://gafrd.kenanaonline.com تاريخ الدخول على الموقع 2011/2/11م .

الحر [1] ،وبدلاً من تجفيف البحيرات للتوسع الزراعي: تستصلح الأراضي الصحراوية !

رابعاً : توحيد القوانين المنظمة لأعمال الصيد وجهات تنفيذها.

ففي مصر تتعارض بعض القوانين والقرارات الوزارية الصادرة من جهات أخرى مع قانون الصيد رقم 124 لسنة 1983 ولائحته التنفيذية مثل قوانين شئون البيئة وخاصة فيما يتعلق بالمحميات – وكذا قانون وزارة الأشغال والموارد المائية فيما يتعلق بنهر النيل وفروعه من أخوار ومصارف بالرغم من أحقية الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية بالإشراف عليها وتنميتها سمكياً طبقاً للقرار الجمهوري رقم 465 لسنة **1983**م.

فالتشريعات الخاصة بالثروة السمكية وبيئتها المائية بمصر رغم ما تتضمنه من محاذير تضمن سلامة المنتج واستدامته :لا تؤتي ثماراً طيبة ؛لأنها غير مراقبة التنفيذ ؛مما أدى إلى تجفيف مساحات كبيرة من البحيرات ومخالفة أدوات الصيد وتوقيتاته إضافة إلى تلوث البيئة المائية بالصرف الصحي والصناعي والزراعي رغم الحظر التام بالقانون رقم (48)لسنة 1982 ولائحته التنفيذية بقرار وزير الري رقم (8) لسنة 1983م وغيره.

---

(1). إنتاج الأسماك. د/نبيل فهمي ص:63ـ64،الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية . إحصاءات الإنتاج السمكي 1999م، الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت .نشرة بعنوان. بحيرة البرلس. http://gafrd.kenanaonline.com/topics/85922/posts/57633 . تاريخ الدخول على الموقع 2011/2/3م،د/محمد عبد الغني .المشكلات التي تواجه بحيرات مصر مقال على الشبكة الدولية للمعلومات الإنترنت http://kenanaonline.com/users/fish10/topics/67118/posts/121012 تاريخ الدخول على الموقع 2011/2/16م.

فضلا عن التخبط الإداري في العقود الماضية بسبب تعارض التشريعات المحلية ؛حيث أدت التعددية الإدارية بين وزارات وإدارات وهيئات الزراعة والري والصحة والسكان والحكم المخلي والتخطيط والبيئة إلى جعل المستثمرين في هذا النشاط مشتتين وفي حيرة من أمرهم فما تجيزه وزارة تلغيه أخرى ،ولم يتفقوا إلا في شيء واحد ،هو جمع الجباية في شكل رسوم تصاريح ومحاضر وضرائب وغيرها ،مما ألحق خسائر فادحة بعدد كبير من المستثمرين وتركهم للاستثمار في مجال الثروة السمكية بسبب عدم توفر المناخ المناسب للاستثمار(1).

لهذا فإن العمل على توافق القوانين واللوائح المتعلقة بالثروة السمكية أو المصايد ، بكافة وزارات وإدارات وهيئات الزراعة والري والصحة والسكان والحكم المحلي والتخطيط والبيئة وغيرها ،يعد أمرا ضروريا لتوفير مناخ ملائم للاستثمار في هذا المجال ، ويفضل توحيد هذه الجهات كلها في جهة واحدة ؛للتسهيل على المستثمرين ،الأمر الذي يساعد على جذب رؤوس الأموال للاستثمار في هذا المجال(2) ،خاصة الأموال المصرية المهاجرة إلى الخارج.

---

(1) د/عبد الحميد محمد عبد الحميد.التشريعات المصرية المنظمة للسماكة في مصر من منظور بيئي –إداري – إنتاجي م سابق، د/محمد عبد الغني – نشرة بعنوان:المشكلات التي تواجه بحيرات مصر. شبكة المعلومات الدولية الإنترنت kenanaonline.com/users/fish10/topics/... تاريخ الدخول على الموقع 2011/2/11م.

(2)الاقتصاد المصري بين الواقع والطموح .د/سامي عفيفي حاتم صـ366 مرجع سابق.

خامسا: الحد من انتشار النباتات المائية والحشائش والمفترسات.

تنتشر النباتات المائية بكافة أنواعها في معظم البحيرات المصرية بشكل كبير خاصة قرب مصبات المصارف مثل ورد النيل والبوص وغيرها ؛مما يقلل حجم البحيرات ومساحات الصيد الحر، فضلا عن تشجيع الأهالي على التعدي وتجفيف البحيرات ،كما تساعد على تعذيب مياه البحيرات مما يقلل من إنتاج الأسماك البيضاء وانتشار الطيور المفترسة ،وكل هذه العوامل تقلل من الإنتاج وانخفاض القيمة الاقتصادية للبحيرات ،كذلك انتشرت التماسيح في بحيرة ناصر و تعتمد في غذائها على الأسماك ؛ حيث يأكل التمساح الكبير نحو 20 كجم من الأسماك يومياً؛ مما يقلل من إنتاجية البحيرة؛ لهذا فإن مقاومة الحشائش والنباتات المائية والمفترسات بالبحيرات يعمل على زيادة الحجم المستفاد به من البحيرات وتحسين كفاءتها الإنتاجية (1).

---

(1)أساسيات إنتاج الأسماك صـــ687 ،آفـــاق التكنولوجيـــا وتنميـــة المـــوارد الســـمكية صـــ35،.دراسة اقتصادية عن الوضع الراهن لمصايد البحيرات الداخلية المصرية د/ أحمد فوزي القراشيلي وآخرون صـــ2 – 17. مرجع سابق، د/محمد محمد عبد الغني .مدير عام الإدارة العامة للمرابي والبحيرات نشرة بعنوان:المشـــكلات التـــي تواجـــه بحيـــــرات مصـــــر. شـــــبكة المعلومـــــات الدوليـــــة الإنترنـــــت kenanaonline.com/users/fish10/topics/... تاريخ الـــدخول علـــى الموقـــع 2011/2/11م.

المطلب الثاني
الشعاب المرجانية الصناعية
وآثارها المحتملة على المصايد البحرية .

تمهيد

إن إنشاء الشعاب الصناعية بالمحيطات والبحار يعد في الفترة الحالية أحد أشكال تنمية المصايد في البحار والمحيطات وزيادة كفاءتها الإنتاجية ، فحديثاً ظهرت بعض التوجهات في العديد من مختلف دول العالم نحو إنشاء شعاب مرجانية صناعية ؛ حيث تفتقر بعض المناطق الساحلية إلى وجود ملجأ وأماكن لتكاثر وتغذية ومعيشة الأسماك وذلك بسبب ملائمة الطبيعة لهذه المناطق ؛ لذا فإن بناء أماكن مناسبة للأسماك كان من الأمورالاقتصادية لهذه المناطق ، ومن هنا ظهر أن من الحلول العملية لهذه المشكلة إقامة الشعاب المرجانية الصناعية بطريقة صحيحة ؛ حيث تجذب الأسماك ،وتزيد الإنتاج البيولوجي للمنطقة ، إذا أن تغير بيئة القاع لبيئة متعرجة ذات نتوءات عن طريق وضع الشعاب الصناعية يزيد من المساحات اللازمة لالتصاق الكائنات البحرية (الطحالب) والتي تشكل غذاء للأسماك الصغيرة والتي بدورها تجذب الأسماك الكبيرة ، وكذلك تكون الشعاب الصناعية مأوى الأسماك والكائنات البحرية من التيارات المائية وبيئة مناسبة لتكاثرها أحياناً ، فالشعاب الصناعية تقلل من تعكير المياه، الشيء الذي تفضله بعض أنواع الأسماك مثل الهامور وغيرها (1).

---

(1) الشعاب المرجانية (الشدود) – إعداد سالم بن درويش الحسيني – وزارة الثروة السمكية – سلطنة عمان – شبكة المعلومات الدولية الإنترنت 224/Default.aspx http://www.mofw.gov.om/tabid/ –تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/27م.

ونظراً لأن فكرة إقامة الشعاب المرجانية الصناعية تؤثر بشكل كبير في اقتصاديات المصايد البحرية: فإنه من المناسب هنا أن ألقي الضوء حول هذا الموضوع بشيء من التفصيل كأحد أشكال التنمية المستدامة في البحار من خلال معرفة حقيقة الشعاب الموجودة بالبحار ودورها بالنسبة للكائنات البحرية ولآثاره المختلفة .

أولاً: الشعاب المرجانية الطبيعية وفائدتها بالنسبة للمصايد .

المَرْجان من مخلوقات الله تعالى التي توجد في البحار، وقد ذكره الله تعالى في القرآن الكريم في قوله{ يَخْرُجُ مِنْهُمَا اللؤلؤ وَالْمَرْجَانُ} [1] ، وهو تكوين من الحجر الجيري ساعد على تكوينه في البحر ملايين الحيوانات الدقيقة، ومن الممكن أن تشبه تكوينات المرجان الأشجار المتفرعة والقباب الكبيرة، والقشور الصغيرة غير المنتظمة، أو أنابيب الأعضاء الدقيقة، وتُلون الحيوانات الحية التي تكوِّن المرجان التكوينات بظلال جميلة سمراء مائلة للصفرة وبرتقالية وصفراء وبنفسجية وخضراء وحينما تموت الحيوانات تترك هياكل من الحجر الجيري تكون أساسات لحواجز وضلوع في قاع البحر تُسمى الشّعاب المرجانية.

ويعيش الكثير من حيوانات البحر الملّونة بين المرجان. وتتضمن هذه الحيوانات الأسماك وغيرها [2].

---

(1) سورة الرحمن ، الآية رقم (22) .

(2) مقال بعنوان :ما هي الشعاب المرجانية.موقع منتدى الفراشة – التربية والتعليم – البحث العلمي – شبكة المعلومات الدولية الإنترنت 89375 html http://alfrasha.maktoob.com/archive/index.php/t- تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/25م .

وتوجد الشعاب المرجانية في المياه الاستوائية التي يقل عمقها عن 50 مترا وهي ذات شفافية عالية حيث تحد من وجودها قلة الإضاءة ودرجات الملوحة العالية ونسبة التعكير والتغير الكبير في درجات الحرارة ، وتتراوح درجة الحرارة المثلي لنمو المرجان ما بين 25 إلى 29 درجة مئوية وتنمو الشعاب رأسياً ببطء شديد بمعدل يتراوح من 0,2 إلى 0,7 سم في السنة ويستمر نمو المرجان لمئات السنين مما يجعله من أكثر المخلوقات المسنة في المملكة الحيوانية ، وتبلغ مساحتها في العالم 660000 كم أي ما يعادل 0,2 % من مساحة البحار والمحيطات. وتعتبر الشعاب المرجانية من البيئات البحرية الهامة ذات الإنتاجية العالية والتنوع الكبير ؛حيث تضم مجموعة كبيرة من الحيوانات مقارنة بما تحتويه البيئات البحرية الأخرى ،أشهرها المحار وخيار البحر وهي كائنات بحرية ذات قيمة اقتصادية عالية جداً .

وتمتاز الشعاب المرجانية بأنها بيئة هامة لنمو وتغذية وتكاثر الأسماك والقشريات والرخويات وغيرها من الكائنات البحرية كالمحار وخيار البحر، وتقدر إنتاجية الشعاب المرجانية السليمة بنحو 35 طنا في السنة من الأسماك لكل كيلومتر مربع.

كما توفر الشعاب المرجانية بأشكالها المختلفة الحماية للسواحل من فعل الأمواج واعتبارها واحات في صحراء المحيطات [1].

---

(1) محاضرة للأستاذ الدكتور نبيل فهمي بكلية الزراعة – جامعة الأزهر، مقال بعنوان:دراسة عن الحياة البحرية الحشائش والأعشاب البحرية – شبكة المعلومات الدولية الإنترنت – الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية : http://gafrd.kenanaonline.com/posts/145329 – – تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/27م

ثانياً: مفهوم الشعاب المرجانية الصناعية وأنواعها والهدف من إنشائها:

يمكن إيجاز القول حول معرفة هذه النقاط فيما يلي:

أ- مفهوم الشعاب المرجانية الصناعية:

تعرف الشعاب المرجانية الصناعية بأنها أي هيكل وضع في قاع البحر عمداً لتقليد بعض خصائص الشعاب المرجانية الطبيعية بغرض خلق الموائل؛ لتجميع الأسماك وغيرها من الكائنات البحرية.

وقد استخدم مصطلح الشعاب الصناعية ليشمل مجموعة واسعة من الهياكل بما في ذلك الأشياء المصنوعة في المحيط كالمرجان المزروع والمواد الطبيعية والإطارات والنفايات وبعض المواد المصممة خصيصاً ككرات مرجانية ومعدات حفر آبار النفط وغيرها ،كما تعتبر حطام السفن وفوهات البراكين أيضاً من الأشياء التي تؤدي نفس الغرض ؛حيث تحدث موائل تؤدي إلى زيادة تعقيد قاع البحر مما يجذب الأسماك بشكل أكثر .

ويشبه الشعاب المرجانية الصناعية أيضاً جذب الأسماك وتجميعها نحو جسم صناعي عائم ،وهو ما يعرف بأداة جذب الأسماك ،التي يعبر عنها بمصطلح (fad) للإشارة إلى مجموعة واسعة من الأجسام العائمة على سطح المياه أو في منتصف المياه ،ولكن غالباً تستخدم بطريقة أكثر تقييداً لتعني الأجسام الصناعية العائمة ،والتي غرضها الأساسي هو تيسير صيد الأسماك خاصة أسماك السطح من خلال اجتذابها ثم تجميعها.

وتسعى العديد من دول العالم نحو إنشاء وحدات مصممة من المعادن بدلاً من النفايات كاسطوانات الغاز والبراميل التي استخدمت في نقل المواد البترولية والكيميائية والغازات والأسلاك الشائكة والمواد الصلبة

وأي مواد أخرى تؤدي إلى تلوث البيئة البحرية أو الأضرار للثروة السمكية أو تعوق حرية الملاحة البحرية.

ب - أهداف استخدام الشعاب المرجانية الصناعية :

تتمثل في عدة نقاط أهمها :

1- تكوين البيئة البحرية المثالية لتكاثر الأسماك ؛حيث تعد مناطق جذب وتجمع للأسماك والكائنات البحرية الأخرى بسبب توافر الغذاء والحماية وهي أيضا مناطق للتزاوج ووضع البيض وحضانة صغار الأسماك والكائنات البحرية (1).

2- زيادة الصيد سواء الترفيهي أو التجاري .

3- السياحة والترفيه عن طريق إقامة المناظر البديعة .

4- عمل التجارب والبحوث التجريبية على الشعاب (مثل إعادة نقل الشعاب وترميمها).

5- تربية الأحياء البحرية .

6- التخفيف والتعويض بسبب فقدان الموائل في أماكن أخرى .

---

(1) مقال بعنوان : أهمية الشعاب المرجانية – الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية 1238071583/photos/58052 http://gafrd.kenanaonline.com/topics/ – تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/27م ، مقال بعنوان : شعاب مرجانية صناعية على طول سواحل بخا – جريدة عمان – سلطنة عمان– العدد الصادر بتاريخ : الأحد 22 ربيع الآخر 1432هـ . الموافق 27 من مارس 2011م

7- حفظ التنوع البيولوجي ، على سبيل المثال عن طريق توفير وزيادة الموائل للكائنات المعرضة لخطر فقد الموائل، مثل : المرجان الأحمر – نوع من المرجان السمين في سردينيا (إيطاليا).

8- ترميم الموائل المتضررة – كنتيجة جنوح السفن في الولايات المتحدة الأمريكية ،أو التنمية الساحلية في سنغافورة .

9- حماية الموائل أو السيطرة على معدل فقد الصيد باستخدام الشعاب الاصطناعية والحواجز المادية ،مثل حماية الأعشاب البحرية من الصيد بشباك الجر واستبعاد الصيد من مناطق معينة كالبحر المتوسط .

10- حماية الشعاب الصناعية لأغراض استعادة مصايد الأسماك خاصة في المناطق شديدة الإفراط في الصيد مثل هونج كونج [1].

11- تستخدم الشعاب المرجانية أيضاً في جميع أنحاء العالم بهدف خلق أو استعادة الموائل [2]

وبناء على الأهداف السابقة تعددت الأهداف نحو استخدام الشعاب المرجانية الصناعية ؛حيث تنتشر في أكثر من 40 دولة بالرغم من اختلاف الأسباب والاستخدامات ،فعلى سبيل المثال : وضعت اليابان الرائدة عالمياً

---

(1)الآثار المحتملة للمرجان الصناعي على الحاجز المرجاني العظيم ص4- 5- 6. (بحث مترجم)

(2) الموائل: منطقة إيكولوجية أو بيئية يعيش فيها أنواع معينة من الحيوانات أو النباتات. وهي البيئة الطبيعية التي يعيش فيها الكائن الحي أو البيئة المحيطة بالنوع (التي يؤثر ويتأثر بها هذا النوع) . شبكة المعلومات الدولية الإنترنت http://ar.wikipedia.org/wik الموسوعة الحرة – ويكيبيديا –تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/27م

في مجال استخدام الشعاب المرجانية الصناعية في المقام الأول لأغراض الصيد التجاري ، في حين تم إنشاء الشعاب الصناعية بالولايات المتحدة الأمريكية واستراليا بهدف استخدامها في المجالات الترفيهية في المقام الأول مثل الغوص أو الصيد .

ثالثاً : آثار الشعاب المرجانية الصناعية على مصايد الأسماك والثروة السمكية والسكان .

تتلخص هذه الآثار فيما يلي :

i. تعزيز مجال الصيد الترفيهي .

حيث تؤدي الشعاب المرجانية الصناعية في كثير من الأحيان إلى زيادة خبرة الصيد الترفيهي بطرق عديدة ؛ لما يلي:

1- زيادة السهولة والراحة ؛حيث تؤدي إلى إنشاء مواقع معروفة تحتمل وجود بعض الأنواع ،كما توفر مواقع الصيد مع سهولة الوصول إليها

2- زيادة المشاركة ؛حيث يلجأ الصيادون لصيد الأسماك من هذه المواقع عدد مرات أكثر ولفترات أطول ،كما تدفع الناس إلى ممارسة الصيد .

3- سهولة الصيد ؛حيث يسهل جذب الأسماك خارج موائلها الوقائية الطبيعية ،وبذلك تجعل الأسماك أكثر عرضة للصيد .

4- الصيد المفرط ،وهذا الأثر ينتج نتيجة تركيز الصيد حول الشعاب الصناعية ،وهذا يعد أثراً سلبياً للشعاب الصناعية ؛حيث تساعد على الصيد الجائر أو الإفراط في الصيد دون زيادة في حجم المخزون السمكي .

5- تسهم في تحقيق مكاسب اقتصادية واجتماعية للمجتمعات القائمة على الصيد.

ب- زيادة الإنتاج أو التجميع.

تسهم الشعاب الصناعية في زيادة الصيد نتيجة زيادة تجميع الأسماك حول الشعاب وهذه الزيادة في تجميع الأسماك تعطي زيادة في الكم المصيد، وهذه الزيادة تقلل من حجم المخزون على المدى البعيد ،فهي أحد أشكال الصيد الجائر.

ويمكن عرض التأثيرات المحتملة للشعاب الصناعية على الثروة السمكية والصيد من خلال الجدول التالي:

جدول رقم (12)

التقنية	**التأثيرات المحتملة على أعداد الأسماك**		**التأثيرات المحتملة على صيد الأسماك**	
زيادة أعداد الأسماك	المخزون	المخزون	المدى	المدى
في موقع	المحلي	الإقليمي	القصير	الطويل
زيادة الإنتاج	زيادة	زيادة	أقل زيادة	زيادة
زيادة التجميع	زيادة	زيادة/نقص ؟	زيادة	زيادة /نقص؟
زيادة الضغط				
زيادة الصيد	نقص	نقص	زيادة	زيادة /نقص؟
زيادة النشاط	نقص	نقص	زيادة	زيادة /نقص؟

ويمكن من خلال الجدول السابق ملاحظة النقاط التالية:

1- تعد زيادة الإنتاج بشكل واضح أكثر النتائج المرغوب فيها ؛حيث إنه يؤدي إلى زيادة الأرصدة السمكية عموماً حول الشعاب.

2- زيادة جذب وتجميع الأرصدة السمكية الموجودة من قبل قد يزيد من توافر المنتج ببساطة لصيادي الأسماك ،ولكن لا يؤدي إلى زيادة الأسهم عموماً.

3- جذب وتوزيع الموارد المستغلة فعلياً.

4- توافر الأنواع غير المستغلة سابقاً وزيادة الأعداد.

5- قد ترجع زيادة القدرة على الصيد إلى قدرة الشعاب الصناعية على جذب الأسماك بعيداً عن بيئتها الطبيعية التي توفر حماية أكبر ؛ حيث إنها في بيئتها الطبيعية تكون أقل عرضة لمعدات الصيد ، أو من خلال تجميع الأسماك قريباً من السطح .

6- ظهور نتيجة العمل على الشعاب الصناعية ،وتتمثل فيما يلي:

7- تقليل وقت البحث عن طريق تثبيت أماكن معروفة تحتوي على الأنواع المرغوبة .

8- توفير أماكن مريحة للصيد مع تحسين فرص الوصول وتقليل الوقت الذي يستغرقه السفر ؛مما يؤدي إلى زيادة الوقت الذي يقضيه الصائد ،وزيادة أعداد الصيادين المشاركة .

9- يؤثر التجميع وزيادة الضغط ،ونجاح الصيد في الأسهم الإقليمية بشكل حاسم على التوازن بين الإنتاج الإجمالي ،ومعدل الفقد في الأسماك ،بما في ذلك جميع أنواع الصيد سواء التجارية أو الترفيهية .

10- تعتمد زيادة معدل الفقد في الأسماك الناتجة عن طريق الصيد أو طول مدة الصيد أو التجمع الذي يسهل عملية الصيد على مستوى الاستغلال ،فإذا استهلك المخزون استغلالاً كاملاً أدى ذلك إلى زيادة الفقد في الأسماك ،وهذا من شأنه أن يؤدي إلى الصيد الجائر وانخفاض في كميات الصيد على المدى البعيد ،فمثل هذا الشكل يؤدي إلى زيادة الفقد دون تحقيق زيادة في المصيد على المدى الطويل .

وعلى هذا يرجع نجاح الصيد ،أو زيادة أعداد الأسماك في المنطقة المجاورة مباشرة للشعاب الصناعية التي أنشئت حديثاً إلى إعادة توزيع وليس زيادة عامة في الأرصدة السمكية في المنطقة المحيطة .

فإذا كانت الآثار العامة الناتجة عن استخدام الشعاب الصناعية هي مجرد تجميع الأسماك،وزيادة في إنتاجية الأسماك ،فإن الشعاب المرجانية الصناعية تعتبر في هذه الحالة من عوامل الصيد الجائر للأسماك بدلاً من تخفيف ضغط الصيد على الموائل الطبيعية ،ولهذا يجب تنظيم الصيد في الشعاب الصناعية .

وعلى هذا : لا تظهر للشعاب الاصطناعية فائدة للأرصدة السمكية أو السكان ؛ حيث تساهم في زيادة معدلات الصيد دون الإنتاجية ،فقد ازدادت معدلات الصيد حول هذه الشعاب الصناعية ،غير أن بعض البحوث تشير إلى أن الشعاب الصناعية قد تزيد من إنتاجية الأسماك حولها نظراً لما توفره حولها من بيئة مناسبة لتفريخ ونمو الأسماك وغيرها من الكائنات البحرية المختلفة .

جـ- تغير في بيولوجيا الأنواع أو التوزيعات.

حيث تعمل الشعاب الصناعية على تجميع البيض عن طريق هجرة الأسماك مما يزيد احتمالية استنفاد سريع لأعداد الأسماك، فعلى سبيل المثال : تعمل الشعاب الصناعية على تجميع وتركيز جميع أنواع الأسماك خاصة الأسماك المهاجرة من فصيلة magrovel jack التي تسافر عبر الجرف القاري خلال دورة حياتها (هجرة التخلق)التي تهاجر على طول الجرف القاري أو الحواجز المرجانية كالحاجز المرجاني العظيم موسمياً ، مما يزيد من احتمال الاستغلال المفرط ،وتغير خواص الوسط الذي تحتاجه بعض الأسماك ،مما يجعلها عرضة للنضوب تحت تأثير الضغط .

د- نتائج بيئية وأيكولوجية [1] أخرى .

يترتب على إنشاء الشعاب الصناعية بيئية ، منها:

1- التلوث.

فقد يتضمن إدخال مواد إلى البيئة المائية العديد من المخاطر ،منها التلوث أو الفساد ،فحتى المواد غير الضارة قد تفسد جودة الماء ، أو قد يكون لها تأثيرات سامة على البيئة أو الكائنات المائية ،فالعديد من المواد التي تستخدم في عمل الشعاب الصناعية تستلزم تطهيرها تطهيراً تاماً من جميع الملوثات ،فعلى سبيل المثال تستلزم السفن تنظيفها من بقايا الوقود والزيت وأي دهانات وأي مواد ملوثة أخرى ،خاصة : الأسبيستوس ، كما يعتبر الحديد مادة هامة لأي نظام بيئي ، ولكن إذا زادت نسبته في أي

---

(1) الأيكلوجية: الوسط الذي يشغله الكائن الحي. مقال بعنوان : مصطلحات علم البيئة. شبكة المعلومات الدولية الإنترنت http://ar.wikipedia.org/wiki – ويكيبيديا – الموسوعة الحرة .

نظام فإنه يؤدي إلى تلوث هذا النظام ،ويؤثر تأثير مباشر على مستويات العوالق النباتية .

2- فقد الموائل والأنواع الموجودة.

يترتب على استخدام الشعاب الصناعية فقد للموائل الطبيعية الموجودة نتيجة لاستبدال هذه الموائل الطبيعية بالأخرى الصناعية ،كما يؤثر وجود الموائل الصناعية على سلامة وتكامل الأنظمة البيئية ؛ حيث أشارت بعض الدراسات أن الشعاب الصناعية تساعد على تكتل اللافقاريات مما يؤثر سلباً على الثروة السمكية ،فالشعاب المرجانية تزيد تجمع الكائنات البحرية ،مما يؤثر على التنوع البيئي ،كما يؤثر على سلامة وتكامل البيئة المائية ،فمثلاً: جذب الحاجز المرجاني العظيم الشعاب باستراليا سمك المحار في البحر الأدرياتي ،والإخطبوط في اليابان ،وهما غير ملائمين في ذلك الحاجز ؛مما يؤثر على التنوع البيئي على المدى البعيد ؛لاختلاف النظم البيئية .

3- التغيرات التي تحدث في البيئة المحيطة .

تشير الدلائل أن للشعاب الصناعية الموضوعة في بيئة ما : بعض التأثيرات على البيئة المائية المحيطة ، منها :

- تغيرات في التوزيع وتعداد الكائنات .
- تأثير على النظام البيئي المحلي .
- عرقلة عمليات الهجرة مما ينشأ عنه تغير في سلوكيات بعض أنواع الأسماك ونضوبها تحت ضغط الصيد
- انتقال أو تلوث الكائنات المتحركة (السمك)من البيئات المحيطة ،مع حدوث متتاليات غذائية تؤثر على الأنواع الأخرى بأسفل الهرم الغذائي.

- جذب الأسماك من الموائل الأخرى ،مما يعمل على انتشار الآفات والأوبئة .

4- تهدم وتفكك الهياكل .

يؤثر تكسر أو تهدم الهياكل المرجانية الصناعية كأجسام السفن أو القوالب الأسمنتية أو غيرها على الموائل البحرية الطبيعية ؛ حيث تقوم الرياح والأعاصير بتحريك هذه الهياكل بعد تفكيكها أو تهدمها أو يمكن تحريكها كاملة مما يشكل خطراً على الموائل الطبيعية بالبيئة المائية.

5- وجود الأمراض والآفات وتلوث المخزونات الجينية .

وجود الأمراض والآفات البحرية ،وتلوث المخزونات الجينية قد يكون له عواقب مدمرة في البيئة البحرية ،حتى النظم البحرية الكبيرة مثل الحاجز المرجاني العظيم باستراليا ،فيحتمل أن يكون عرضة لمثل هذه المشاكل ،لذلك لا ينصح بنقل الكائنات الحية لاستعمار الشعاب الصناعية ،فهذه الممارسات تنطوي على العديد من المخاطر؛حيث تؤدي إلى نتائج بيئية معاكسة ،بما في ذلك وجود الأمراض أو التدخل في تدفق الجينات الطبيعية ، كما يجب اتخاذ التدابير لمنع انتشار الآفات البحرية عند نقل حطام سفينة لاستخدامها في الشعاب الصناعية.

رابعاً : الآثار الاقتصادية والاجتماعية للشعاب الصناعية .

تعتبر الشعاب الصناعية من الاستثمارات التي تحقق منافع سياحية واقتصادية واجتماعية عن طريق رياضة الغوص والصيد الترفيهي وجذب الأسماك بغرض صيدها ؛لذا يمكن استخدام الشعاب الصناعية في أماكن تعاني فعلياً من نقص الثروة السمكية أوضعف النشاط السياحي.

لكن قد يؤدي إنشاء الشعاب الصناعية إلى العديد من المشاكل البيئية والاقتصادية والاجتماعية تتمثل في عدد من النقاط ، أهمها :

1- الصراعات والاختلافات حول استخدام وتخصيص الموارد .

- حيث تنشأ الصراعات والاختلافات حول الشعاب الصناعية عن طريق الأسهم المشتركة ، ازدحام المستخدمين ، أو تخصيص الموارد ،فعلى سبيل المثال : إذا كانت الشعاب الصناعية مخصصة لتعزيز أو زيادة الصيد الترفيهي ،مع استبعاد الصيد التجاري ، فقد يعود هذا بأضرار حقيقية على مصايد الأسماك التجارية ،وخاصة مع انخفاض المخزون في النتائج العامة والمشتركة ،وإذا كانت الشعاب مفتوحة لكلا القطاعين التجاري والترفيهي ، فالنتيجة المتوقعة هي: زيادة الضغط على المخزون السمكي ؛لذا يجب استغلال المرجان الصناعي على نحو لا يضر بالمخزون السمكي .

2- انتشار الصيد الجائر [1].

---

(1)الآثار المحتملة للمرجان الصناعي على الحاجز المرجاني العظيم صـ4- 5- 6. (بحث مترجم) ، مقال بعنوان : أهمية الشعاب المرجانية – الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية 1238071583/photos/58052 http://gafrd.kenanaonline.com/topics/ – تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/72م ، مقال بعنوان : شعاب مرجانية صناعية على طول سواحل بخا – جريدة عمان – سلطنة عمان– العدد الصادر بتاريخ : الأحد 22 ربيع الآخر 1432هـ . الموافق 27 من مارس 2011م

المطلب الثالث
موقف الفقه الإسلامي من تنمية المصايد

تمهيد:

من المعلوم أن الاستثمارات والأعمال التي تحسن إنتاجية المصايد بغير ضرر للإنسان أو للثروة السمكية كإدارة المصايد وإدخال التحسينات على البيئة المائية من قبيل الاستثمار المباح.

كما أن المحافظة على الموارد الطبيعية من التلوث وسوء الاستغلال من أبرز التحديات الحضارية والصحية والاجتماعية والاقتصادية لأي مجتمع ،فلا مستقبل لأي مجتمع بدون بيئة نظيفة واستغلال رشيد لموارده ؛ ليحقق بذلك أهداف التنمية الاقتصادية .

وإن كان الإسلام قد دعا لاستغلال الثروات الطبيعية إلا أنه قيد استغلالها بحسن الاستغلال ؛حتى يتحقق النفع العام[1] ومن الأمثلة على ذلك أن الله تعالى علم نبيه داود عليه السلام استغلال خام الحديد لصناعة الدروع[2] ، تحت ظل الإتقان والنفع العام، قال تعالى﴿ وَأَلَنَّا لَهُ الْحَدِيدَ أَنِ اعْمَلْ سَابِغَاتٍ وَقَدِّرْ فِي السَّرْدِ وَاعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ بَصِيرٌ ﴾[3] وقال تعالى : ﴿وَعَلَّمْنَاهُ صَنْعَةَ لَبُوسٍ لَّكُمْ لِتُحْصِنَكُم مِّن بَأْسِكُمْ فَهَلْ أَنتُمْ شَاكِرُونَ ﴾[4].

---

(1) ضوابط تنظيم الاقتصاد في السوق الإسلامي د/غازي عناية ص83 . نشر دار النفائس .الطبعة الأولى .سنة 1992م .

(2) تفسير الطبري 66/22،الدر المنثور لعبد الرحمن بن الكمال جلال الدين السيوطي المتوفى سنة911هـ 676/6. نشر دار الفكر بيروت . سنة 1993م.

(3) سورة سبأ :الآية رقم (10- 11).

(4) سورة الأنبياء: الآية رقم (80).

كما قيد الإسلام استغلال الثروات بعدم الإسراف الذي يخل بالتوازن البيئي ،فالكائنات لها رسالة معينة فإن قطعنا الصلة بين هذه الكائنات وبين الغاية التي خلقت من أجلها نكون قد أفسدنا في الأرض قال الله تعالى : ﴿ وَإِذَا قِيلَ لَهُمْ لاَ تُفْسِدُواْ فِي الأَرْضِ قَالُواْ إِنَّمَا نَحْنُ مُصْلِحُونَ {11} أَلا إِنَّهُمْ هُمُ الْمُفْسِدُونَ وَلَكِن لاَّ يَشْعُرُونَ ﴾ (1).

كما قيد الإسلام استغلال الثروات أيضاً بعدم إفسادها أو تدميرها بأي شكل من أشكال الفساد قال تعالى:﴿وَمِنَ النَّاسِ مَن يُعْجِبُكَ قَوْلُهُ فِي الْحَيَاةِ الدُّنْيَا وَيُشْهِدُ اللّهَ عَلَى مَا فِي قَلْبِهِ وَهُوَ أَلَدُّ الْخِصَامِ {204} وَإِذَا تَوَلَّى سَعَى فِي الأَرْضِ لِيُفْسِدَ فِيهَا وَيُهْلِكَ الْحَرْثَ وَالنَّسْلَ وَاللّهُ لاَ يُحِبُّ الفَسَادَ﴾ (2).

لهذا فإن استنزاف الموارد الاقتصادية وتلويثها يؤدي إلى حرمان الأجيال القادمة من هذه الثروات رغم حقهم المشروع فيها ،فيجب على الأجيال الحاضرة أن تترك للأجيال القادمة ما يحتاجون إليه من هذه الثروات، وتترك لهم بيئة نظيفة .

ويمكن أن أبين موقف الفقه الإسلامي من أهم المشكلات التي تهدد الثروة السمكية فيما يلي:

أولاً: حماية الثروة السمكية من التلوث .

من مقاصد الشريعة الإسلامية حفظ النفس والمال ،وفي سبيل ذلك نهى الله تعالى عن الإفساد في الأرض بقوله﴿وَلاَ تُفْسِدُواْ فِي الأَرْضِ بَعْدَ

(1) سورة البقرة :الآية رقم (11-12).

(2) سورة البقرة : الآية رقم (204-205).

إصْلاَحِهَا ﴾[1] ومعلوم أن تلويث البيئة المائية يتسبب في هلاك النفس والمال، فهو من باب الفساد الذي نهى الله تعالى عنه.

كما أن تلويث الماء بالمخلفات من قبيل الضرر لما يترتب عليه من الضرر بالإنسان والحيوان، وهو متفق على تحريمه ؛لقاعدة " الضرر يزال "[2]التي يستدل لها بقوله صلى الله عليه وسلم ": "لا ضرر ولا ضرار من ضار ضاره الله ومن شاق شاق الله عليه"[3]، حيث دل الحديث على تحريم الضرر[4] ، فيحرم إلقاء الملوثات بكافة أشكالها في الماء؛لما تجلبه من ضرر للإنسان والبيئة. ولحرمة تلويث البيئة المائية، فإن المحافظة على نظافتها يعد أمرا واجباً[5]، ومما يؤكد ذلك :قول النبي صلى الله عليه وسلم:(لا يبولن أحدكم في الماء الدائم ثم يغتسل منه)[6].

وجه الدلالة : نهى النبي صلى الله عليه وسلم عن التبول في الماء وأكد النهي بنون التوكيد الثقيلة في كلمة "لا يبولن" ، فدل ذلك على التحريم، وذكر البول يشمل الغائط وغيره من النجاسات من باب الأولى؛ حيث إنها أشد خبثاً من البول.[7] .

---

(1) سورة الأعراف من الآية(56).

(2) الأشباه والنظائر للسيوطي صـــ172،صـــ179.

(3) أخرجه الحاكم في المستدرك 66/2 كتاب: البيوع ،وقال صحيح على شرط مسلم ولم يخرجاه.

(4) مصباح الزجاجة 48/3 ، نيل الأوطار 387/5.

(5) المبسوط 13/23.

(6) أخرجه الإمام مسلم في صحيحه بسنده من حديث أبي هريرة رضي الله عنه 235/1 كتاب الطهارة – باب النهي عن البول في الماء الراكد برقم 282.

(7) فتح الباري 174/3،شرح النووي على صحيح مسلم 187/3.

كما يمكن القول بحرمة تلويث البيئة بالمخلفات النفطية الناتجة عن استخراج البترول أو نقله أيضا لما تجلبه من تلوث للبيئة المائية وما يترتب عليها من ضرر بالأحياء المائية وغيرها ،ففي نيجيريا أدى استخراج البترول من المياه إلى تدمير الحياة في البيئة المائية وإجبار عشرات الآلاف من القرويين إلى إخلاء قراهم [1].

لذا يجب شرعاً حماية البيئة المائية والمصايد من التلوث عملاً بقاعدة: "الضرر يزال "[2].

ثانياً:حماية الثروة السمكية من الصيد الجائر

امتن الله تعالى على الناس بتسخير البحر لهم ؛حيث قال ﴿وَهُوَ الَّذِي سَخَّرَ الْبَحْرَ لِتَأْكُلُواْ مِنْهُ لَحْمًا طَرِيًّا﴾[3] فقد سخر الله تعالى البحر للناس لاستخراج اللحوم البحرية الطرية ،فصيد البحر من النعم التي أمتن الله بها على عباده ،والنعم كلها يجب المحافظة عليها .

فحين يكثر الناس من الصيد واستخراج الأسماك وغيرها من المصايد ،فإن هذا يؤثر على المخزون السمكي وانقراض الأسماك وصولا إلى التصحر المائي .

لهذا فإن منع الصيد من المصايد الطبيعية كالبحار وغيرها وقت تكاثر الأسماك ،وكذلك تحديد اتساع فتحات شباك الصيد أمر يتوقف عليه سلامة المخزون السمكي من الانقراض ،ولا يقال إن المنع من الصيد في هذه الأوقات منع مما أباحه الله ؛لأن المنع ليس مطلقاً.

---

(1) البيئة والتلوث من منظور الإسلام د/ خالد عبد اللطيف صـــ22 .دار الصحوة . القاهرة . ط سنة 1933م.

(2) الأشباه والنظائر للسيوطي صـــ172،صـــ179.

(3) سورة فاطر من الآية رقم (14)

وعلى هذا فإن المصلحة تتعلق بالمنع من الصيد في الأوقات التي تتكاثر فيها الأسماك وكذلك في المنع من صيد الأسماك صغيرة الحجم،وهي مصلحة لعامة الناس .

لهذا أرى – والله أعلم- أن المنع من الصيد الجائر حفاظاً على المخزون السمكي جائز شرعاً ؛عملا بقاعدة " تصرف الإمام على الرعية منوط بالمصلحة" [1] ،والمصلحة ظاهرة في المنع من الصيد الجائر .

كما أن معالجة كل المشكلات التي تواجه الثروة السمكية بالشكل العلمي المناسب والمدروس أمر واجب ؛لأنه من باب الحفاظ على نعم الله سبحانه وتعالى ،ولأن إهدارها وعدم المحافظة عليها من باب كفر النعمة.

ثالثاً : استغلال المناطق التي انحسر عنها ماء البحيرات.

ينحسر [2] الماء أحيانا عن أجزاء من شواطئ البحيرات؛ فيقوم الناس باستغلال هذه الأماكن فهل يجوز أم لا ؟

يأتي الحكم بجواز الانتفاع بهذه الأماكن أوعدمه تفريعاً على حكم إحياء ما نضب عنه ماء البحر.

وقد اختلف الفقهاء في حكم هذه المسألة ،وكان خلافهم على رأيين:

الرأي الأول: لكل أحد إحياء مانضب (جف أو قل) عنه الماء ،وإليه ذهب الحنفية وبعض المالكية وقول عند الشافعية ،وأحد القولين عن الإمام

---

(1) الأشباه والنظائر لابن نجيم صـ123، الأشباه والنظائر للسيوطي 121.

(2) انحسار الماء : رجوعه إلى الخلف .لسان العرب 187/4م حسر،التوقيف على مهمات التعاريف242/2.

أحمد ،لكن بشرط عدم الضرر بعامة الناس وعند الحنفية تفصيل آخر في هذه المسألة وهو جواز إحياء ما قرب دون ما بعد. (1)

الرأي الثاني: ليس لأحد إحياء مانضب عنه الماء أو انحسر ،وإليه ذهب بعض المالكية ،وأصح القولين عند الشافعية ، والمشهور وعليه المذهب عند الحنابلة (2)

الأدلة

أدلة الرأي الأول :

استدل الحنفية ومن معهم القائلون بجواز إحياء ما نضب عنه ماء البحر:بالقياس فقالوا : إنه من جملة الموات الذي ليس لأحد فيه ملك فإذا أحياه أحد فهو له. (3)

أدلة أصحاب الرأي الثاني:

استدل أصحاب هذا الرأي بعض المالكية ومن وافقهم بالمعقول فقالوا : إن هذه الأماكن حق لعامة الناس وتتعلق بها مصالحهم وفي إحيائها تضييق عليهم ،كما أن إحياء مانضب عنه ماء البحر فيه ضرر على الناس ؛لأن الماء يرجع ،فإذا وجده مبنياً رجع إلى الجانب الآخر فأضر بأهله. (4)

---

(1) المبسوط 188/23،البدائع194/6،حاشية العدوي 68/7 ، الإنصاف 361/6.

(2) حاشية الدسوقي 67/4،نهاية المحتاج 335/5، المغني 160/8 .

(3) المبسوط 188/23،البدائع194/6،حاشية العدوي 68/7 ، الإنصاف 361/6.

(4) حاشية الدسوقي 67/4،نهاية المحتاج 335/5، المغني 160/8 .

الراجح :

أرى – والله أعلم - أن الراجح مما سبق هو القول بجواز إحياء مانضب عنه ماء البحر فيما قرب دون ما بعد ، لأن الماء يعود إلى الأماكن الذي جزر عنها بعد فترة ، فيزيد من خصوبة البحيرات بنسبة عالية ويشكل هذا المكان بيئة صالحة لنمو الزريعة ومن ثم زيادة إنتاج البحيرات؛ لهذا فإن المصلحة ظاهرة في عدم استغلال هذه الأماكن وتجفيفها ، فلا يجوز تجفيفها ، وإن كانت المناطق التي جفت لا يصل إليها الماء مطلقا يمكن القول بجواز إحيائها عملا بقول من قال بجواز إحياء ماقرب دون ما بعد .

فإذا قلنا بعدم جواز استغلال ما يجف عنه ماء البحيرات فمن باب الأولى عدم تجفيف البحيرات لأن تجفيفها يشكل خسارة لعامة الناس بشكل أكبر ،وهذا ضرر ، والمصلحة ظاهرة في عدم تجفيفها ،وهو ما يغلق الباب أمام تجفيف البحيرات والتعدي عليها ،ومن ثم استمرارية الإنتاج.

فمن خلال ماسبق يتبين أن في أحكام الشريعة الإسلامية ما يزيد من اقتصاديات الثروة السمكية ؛ حيث إن القول بتحريم إلقاء البول والنجاسات والملوثات عموماً في الماء ،وجواز منع الصيد من المصايد الطبيعية كالبحار وغيرها وقت تكاثر الأسماك ،وكذلك تحديد اتساع فتحات شباك الصيد لمنع صيد الأسماك الصغيرة ،وعدم جواز إحياء مانضب عنه ماء البحار،وجواز إجراء التحسينات اللازمة بالبيئة المائية، كل هذا يسهم في تعزيز نشاط الصيد وزيادة القيمة الاقتصادية للأسماك ورفع الكفاءة الإنتاجية للمصايد ؛لأنه بسبب انتشار التلوث والصيد الجائر وتجفيف البحيرات وانتشار المفترسات والحشائش بالمصايد الطبيعية

للأسماك ، انخفض معدل إنتاجها من **417 ألف طن عام 1998 إلى 384 ألف طن عام 2009 بنسبة انخفاض قدرها 7.9٪** [1].

---

(1) دراسة بعنوان الثروة السمكية في مصر خلال الفترة (1998- 2009)، الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء بجمهورية مصر العربية http://www.capmas.gov.eg/pages_ar.aspx?pageid=912 تاريخ الدخول على الموقع 2011/10/5م.

الباب الثاني

الاستزراع السمكي وأثره الاقتصادي ومو قف الفقه الإسلامي منه

تمهيد وتقسيم :

الاستزراع السمكي يعتبر أحد الطرق الهامة لاستثمار وتنمية الثروة السمكية في مصر، حيث يمكن من خلاله تحقيق زيادة هائلة في الإنتاج، ويتوقف نجاح الاستزراع السمكي من الناحية الاقتصادية على وفرة الموارد الأساسية اللازمة لعمليات الاستزراع من أرض وماء وزريعة، كما يتوقف أيضاً على عدد من العوامل التنموية كتطوير نظم الاستزراع وتنويع التركيب المحصولي للأسماك المستزرعة في بعض النظم والرعاية اللازمة والتغذية الصناعية المناسبة لنوعية الأسماك المستزرعة وغير ذلك ؛لذا أتناول في هذا الباب الاستزراع السمكي ،مفهومه وموارده الأساسية والعوامل التنموية له والأثر الاقتصادي المترتب على ذلك وموقف الفقه الإسلامي منه، وذلك من خلال الفصلين التاليين:

الفصل الأول: مفهوم الاستزراع السمكي وموارده الأساسية وأثره الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منه.

الفصل الثاني : العوامل التنموية للاستزراع السمكي وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها.

الفصل الأول

مفهوم الاستزراع السمكي وموارده الأساسية وأثره الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منه

تمهيد وتقسيم :

الاستزراع السمكي يعتبر أحد الأنشطة الهامة في توفير الاحتياجات الضرورية من الغذاء، وقد اتجهت معظم دول العالم نحو الاستزراع السمكي بغرض سد احتياجاتها من الغذاء سواء عن طريق إنشاء مزارع أو أقفاص ،وقد عرف الاستزراع السمكي قديما ثم تطور بعد ذلك كأحد طرق الاستثمار في مجال الثروة السمكية ،ويمكن بيان مفهوم الاستزراع السمكي وأهم موارده الأساسية وأثره الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منه، من خلال المبحثين التاليين:

المبحث الأول: مفهوم الاستزراع السمكي ومميزاته وأثره الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منه.

المبحث الثاني: الموارد الأساسية للاستزراع السمكي وآثارها الاقتصادية وموقف الفقه الإسلامي منها.

المبحث الأول

مفهوم الاستزراع السمكي وأثره الاقتصادي

وموقف الفقه الإسلامي منه

تمهيد وتقسيم :

نظراً لأن الاستزراع السمكي من مجالات الاستثمار الهامة في مصر فقد تطور في الفترة القليلة الماضية بعد أن كان يتم بشكل تقليدي ،ويمكن معرفة مفهوم الاستزراع السمكي ومميزاته وأهم الأسماك التي يمكن استزراعها بنجاح في البيئة المصرية ،وأثره الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منه من خلال المطالب التالية :

المطلب الأول:مفهوم الاستزراع السمكي ومميزاته.

المطلب الثاني: أهم الأسماك والكائنات المائية التي يمكن استزراعها بمصر.

المطلب الثالث: الأثر الاقتصادي للاستزراع السمكي.

المطلب الرابع: موقف الفقه الإسلامي من الاستزراع السمكي.

المطلب الأول

مفهوم الاستزراع السمكي ومميزاته

أولاً : مفهوم الاستزراع السمكي :

الاستزراع السمكي هو تنمية الأسماك في بيئة مائية محددة بحيث لا يمكنها الهرب وتسمح لها بالتغذية والتكاثر والنمو حيث يحصدها

الإنسـان بصـورة منتظمـة، وبعبارة أخـرى تربيـة الأسمـاك تحـت ظـروف بيئيـة خاصة وتحت رقابة الإنسان [1].

والاستزراع المائي مـن المصطلحات ذات الصلة بالاستزراع السـمكي أيضـاً، وهـو عبـارة عـن: تنميـة منتظمـة يـتحكم فيهـا الإنسـان ويـديرها للنباتـات والحيوانـات النافعـة في بيئـة مائيـة محـددة لإنتـاج الغـذاء، ومـن الممكـن أن تكـون هـذه التنمية في مياه عذبة أو مالحـة، وتشـمل الأسمـاك والطحالب والمحار والقشريات والضفادع والسلاحف المائية والأعشاب المائية وغيرها. [2]

ويتم الاستزراع تحت مستويات معينة من التكثيف تتوقف على عوامل عديدة منها : التجهيز والرعاية وغيرها .

كما يطلق أيضاً لفظ الاستزراع البحـري، أو زراعـة البحر، وهـو مـن الألفـاظ ذات الصـلة بالاستزراع السـمكي وهـو أيضـاً عبـارة عـن تربيـة الكائنات البحرية في بيئة مائية .

---

(1) إنتاج الأسماك. د/نبيل فهمي صـ250 ، الاستزراع السمكي البحـري د/ مصـطفى محمد سعيد حسين صـ1-31 ضمن أعمال المؤتمر الدولي "الثروة السمكية والأمـن الغذائي في الدول العربية والإسلامية المنعقد في الفتـرة مـن 22-24 سـنة 2003 بمركز صالح كامل للاقتصاد الإسلامي - جامعة الأزهر.

(2) إنتاج الأسماك د/نبيل فهمي صـ250 - 254، الاسـتزراع السـمكي البحـري د/ مصطفى محمد سعيد حسين صـ1-31 مرجع سابق ،. التربية الرفيقة بالبيئـة فـي مناطق الحيد المرجاني . الأردن .خليج العقبة . البحر الأحمر .محمد بدران ،محمـد الزبدة صـ1-231 ضمن أعمال المؤتمر الدولي "الثروة السمكية والأمن الغذائي في الدول العربية والإسلامية المنعقد في الفترة من 22-24 سنة 2003 بمركـز صـالح كامل للاقتصاد الإسلامي - جامعة الأزهر.

لكن مفهوم الاستزراع السمكي هو السائد؛ فيطلق على كل الأحياء المائية التي يمكن أن تربى في بيئة مائية سواء كانت أسماك أو غيرها من الكائنات البحرية وسواء كانت في مياه عذبة أو مالحة (1)

ثانياً: مميزات الاستزراع السمكي

يتميز الاستزراع السمكي عن الصيد وعن الحيوانات الأرضية الأخرى بعدة مزايا، يمكن بيانها كالتالي :

أ- مميزات الاستزراع السمكي مقارنة بالصيد.

1- يمكن التنبؤ بكمية الإنتاج من الحوض بخلاف المصايد ،فمثلا في نظام الاستزراع شبه المكثف يخزن في الفدان 10000 سمكة بلطي، ومتوسط تغذية السمكة في 6 أشهر نصف كيلوا جرام من العليقة 25٪بروتين، ليكون متوسط وزن السمكة عند الحصاد 250 – 300 جم، وبهذا يمكن التنبؤ بمتوسط الكمية التي يمكن إنتاجها، بخلاف الصيد .

2- يمكن التحكم في إنتاج الأسماك وإعدادها حسب حاجة السوق،بالإضافة إلى إمكانية اختيار الأنواع المرغوب فيها طبقاً لحاجة المستهلك ولمعدلات تسويقها وسرعة نموها .

3- يمكن حصاد كل المحصول في وقت واحد بتصفية الأحواض في الوقت الأمثل للتسويق،بينما في المصايد يصعب توفير نوع معين في

---

(1) الأسس العلمية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي.د / أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 29/1 . نشر الدار العربية للنشر والتوزيع – القاهرة- سنة 1997م.

وقت معين بالكميات اللازمة لطلب وحاجة السوق، بالإضافة إلى سهولة حصاد المزارع مقارنة بالمصايد.

4- في الاستزراع السمكي يمكن الحصول على الأسماك طازجة خاصة في المناطق المحلية المجاورة بخلاف المصايد تتطلب إعداد وتخزين معين أو تجهيز للأسماك المصادة لتصل للمستهلك في صورة صحية مما يزيد من تكلفة الإنتاج[1].

ب- مزايا الكائنات المائية مقارنة بالحيوانات الثديية والطيور.

وتتمثل هذه الميزة فيما يلي:

1- تستطيع الأسماك إنتاج محاصيل عالية بالنسبة لوحدة المساحة فمثلاً مساحة 2،5فدان من المراعي تخصص لرأسين من أبقار اللحم ينتجا لحماً مقداره 100- 200كجم من اللحم في حين أن نفس المساحة قد يصل إنتاجها من السمك إذا استغلت في الاستزراع إلى عدة أطنان من الأسماك.

2 - تعيش الأسماك في بيئة ثلاثية الأبعاد ؛ حيث يتاح معظم الغذاء الطبيعي رخيص الثمن.

3- كثافة الجسم في الأسماك تقارب كثافة الماء فلا حاجة لها بالأطراف كالأرجل مما يزيد كمية المأكول من لحومها.

4- الأسماك حيوانات ذات دم بارد فهي لا تحتاج إلى درجة تمثيل لحفظ درجة حرارتها مما يعمل على زيادة الاستفادة من طاقة الغذاء، فيكون إنتاجها أقل تكلفة إذا ما قورن بالحيوانات البرية.

---

(1) إنتاج الأسماك . د/نبيل فهمي صـ241.

5- النيتروجين في الأسماك يتم إخراجه في صورة غازية(أمونيا)عن طريق الخياشيم لذا فهي تحتاج إلى طاقة أقل من الطاقة المستخدمة في الحيوانات الأخرى لإخراج حامض اليوريك أو اليوريا.

6- كثير من الأسماك تعطي أعداداً كبيرة من الصغار مع قصر فترة الجيل الواحد إذا ما قورن بماشية اللحم أو اللبن أو الأغنام.

7- تصل الأسماك إلى حجم التسويق في فترة قصيرة نسبياً حيث يعتمد ذلك على طريقة الإدارة في المزرعة والحجم المرغوب فيه عند التسوق.

8- الكائنات المائية المثبتة مثل الصدفيات لا تفقد طاقة في الحركة مما يزيد من كفاءتها التحويلية.

9- تستطيع الأسماك المعايشة والازدهار في الأراضي غير الصالحة للزراعة مما يساعد على استصلاح الأراضي التي يمكن زراعتها بالمحاصيل فيما بعد إذا تم الاستزراع السمكي بواسطة المياه العذبة[1]، بالإضافة إلى ما يحققه من إنتاج للبروتين السمكي،وتوفير العديد من فرص العمل والتنمية بشكل عام، وهذا ما يأتي بيانه مفصلا عند بيان أثر الاستزراع السمكي على النشاط الاقتصادي.

المطلب الثاني

اهم الأسماك والكائنات المائية التي يمكن استزراعها بمصر .

حسب الدراسات والتجارب للمختصين في مجال الثروة السمكية فإن هناك أسماك وكائنات بحرية عديدة تم استزراعها بنجاح في دول مختلفة،

---

(1) إنتاج الأسماك . د/نبيل فهمي ص:238-239.

ويمكن استزراعها بنجاح في مصر كنوع من الاستثمار الأمثل، منها على سبيل المثال لا الحصر:

1- أسماك البلطي :فقد نجحت عمليات تفريخ واستزراع البلطي بأنواعه الموزمبيقي والجاليلي والأووريا والنيلي والزيللي في العديد من البلدان خاصة مصر ؛حيث شكلت أكثر من 50٪ من إنتاج الأسماك في مصر في العشر سنوات الماضية،ومن ثم فهي عماد الثروة السمكية بمصر.

وهناك سلالات جديدة من البلطي يمكن أن تنمو جيداً في المياه البحرية مثل البلطي الأحمرRed Tilapia وكذلك تم تحقيق بعض الإنجازات لتقييم إنتاج البلطي في معهد الكويت للبحوث العلمية (KISR) وقد وجد أن نوع البلطي سبيلورس Oreochromis spilurus وهو نوع من أسماك البلطي يعيش في شواطئ أنهار كينيا والصومال ويستزرع هناك ويتحمل درجات الملوحة العالية وأمكن تربيته في الأقفاص في المياه المالحة في الكويت وكانت أهم النتائج التي تم الحصول عليها كما هي موضحة بالهامش[1]: ،ويمكن أن يحقق استزراع هذا النوع من البلطي نتائج

---

(1) 1- يستعمل البلطي سبيلورس O.Spilurus للزراعة البحرية في الكويت ويتم استبعاد البلطي الأحمر Red Tilapia والبلطي الأزرق O.aoreus بسبب تعرضها لأمراض بكتيرية في مياه البحر وخاصة في الشتاء لأنه أدي إلي نفوق أعداد كبيرة من هذين النوعين .

2- تستخدم المياه الجوفية قليلة الملوحة 3-5 جزء في الألف في عملية التكاثر والتبويض والمراحل الأولي من تربية اليرقات علي أن تتم بعد ذلك أقلمة اليرقات علي المعيشة في ماء البحر وحيث إن نوع البلطي سبيلورس O.Spilurus لا يتحمل برودة شتاء الكويت فإنه يوصي بأنه تتم عملية=

اقتصادية كبيرة على أرض مصر؛ نظراً لما تتمتع به مصر من موارد مائية وأرضية وتكنولوجية هائلة ،ولما يتميز به هذا النوع من كفاءة عالية في النمو وارتفاع قيمته التسويقية.

2- **أسماك المبروك** :وهي من الأسماك المستخدمة في الاستزراع المائي في العديد من دول العالم، وقد نجحت عملية استزراع هذه الأسماك بالدول العربية ومصر حيث تستوطن النيل وبعض أجزاء البحيرات المصرية ،وهي أنواع تم استجلابها من عدة دول أوربية وآسيوية فاستوردت مصر المبروك العادي من إندونيسيا عام 1934م والمبروك اللامع من فرنسا عام 1949م وتم تفريخه بالمفرخات والمزارع الحكومية عام 1974م كما يوجد أيضا المبروك الفضي وتم استيراده من اليابان عام 1962م، ومبروك الحشائش وتم استيراده من هونج كونج عام 1969م ومبروك القواقع الذي تم استيراده عام 1993م لمقاومة القواقع للحد من القواقع المسببة لانتشار البلهارسيا وقد تم استزراع هذه الأنواع بالنظام المختلط مع أنواع أخرى من

=التكاثر والتبويض والتربية في أشهر الصيف فقط ابتداء من شهر أبريل وحتى ديسمبر من نفس العام.

3- يستزرع البلطي O.Spilurus بنظام الأقفاص العائمة في مياه البحر وينمو إلي الحجم التجاري وهو 300 جم في درجة ملوحة 34-40 جزء في الألف ودرجة حرارة 25-32 درجة مئوية خلال 6-7 أشهر من أبريل إلي أكتوبر بمعدل نمو يومي 1.5 جرام/ سمكة/ يوم ومعامل تحويل غذائي قدرة 2 لكل كيلو جرام من وزن السمكة مع تخزين أسماك بواقع 120 سمكة/ متر مكعب وكان الإنتاج بمتوسط 300 جم/ سمكة بمعدل 35 كجم أسماك/ متر مكعب. . م.ز/رنا الشاذلي - مجلة عالم أسماك الشرق الأوسط وشمال أفريقيا (العدد 14) أكتوبر - ديسمبر 2010 - من مقال بعنوان: النواحي الفنية والاقتصادية للاستزراع السمكي البحري .

الأسماك وحققت نتائج عالية من التركيب المحصولي ؛نظراً لأن أسماك المبروك تؤدي إلى تحسن جودة المياه بشكل كبير كما سنعرف عند بيان التركيب المحصولي للأسماك.

3- **القراميط**: تتبع القراميط عائلة السلور وتنتشر في المياه العذبة في العديد من بلدان العالم وفي نهر النيل خاصة بمصر والسودان وتستطيع أسماك القرموط العيش في المياه ذات الخصائص المتدنية ،وتعتبر من الأسماك المفترسة وتستخدم في الاستزراع بأحواض البلطي عادة لافتراس الأسماك الغريبة غير المرغوب فيها بحوض التربية بمعدل 30 سمكة للفدان بوزن 150 – 500جم وتم تفريخ أسماك القرموط في مصر بنجاح واستزراعها بشكل مختلط ومفرد.

4- **ثعبان السمك** :وهو من الأسماك المهاجرة، ويتبع عائلة ثعبانية الرؤوس، وموقعها الأصلي حسب التوزيع الجغرافي: قارة أفريقيا وآسيا الجنوبية والصين ،ومن أشهر أنواعها ثعبان البحر،وينتشر بالبحيرات الشاطئية بمصر وتونس ،ويعتبر ثعبان المياه العذبة من أفضل أنواع الأسماك التي يمكن استزراعها في نظم الاستزراع المختلفة خاصة في الاستزراع المكثف وعالي التكثيف كما هو الحال في عدد من الدول منها: ألمانيا وإيطاليا والدانمارك وهولندا ،وفي مصر يتم تجميع زريعة ثعبان السمك من مصبات المصارف والمياه العذبة وتربيتها بأحواض ،لكنها تحتاج إلى علائق ذات محتوى عال من البروتين يصل إلى 50٪.

5- البوري والطوبارة والجران: وهي أسماك ذات قيمة اقتصادية عالية في العديد من البلدان ومنها مصر ،وهذه الأسماك تمتاز بقدرتها العالية للعيش على مدى واسع في درجة الحرارة وعلى مدى واسع من درجة

الملوحة ،وتتغذى هذه المجموعة على الكائنات الدقيقة والمواد العضوية والطحالب ،لهذا فإن هذه الأسماك ذات أهمية في الاستزراع بالدول العربية خاصة مصر وتونس ،لكن حتى الآن لا تتوافر زريعة هذه الأسماك بشكل كاف ،وما يزال معتمداً على تجميع الزريعة من مصادرها الطبيعية إلا أنه تم إنشاء مفرخ بحري تابع لوزارة الزراعة بمحافظة الإسكندرية الأمر الذي يشجع على زيادة استزراع هذه الأسماك في الفترة القادمة.

6- **الدنيس والسبيطي والشعم** :وهذه الأسماك تتبع عائلة المرجانيات ،وهي من الأسماك المفترسة آكلة اللحوم ،وتوجد أسماك الدنيس من نوع الورقة بالمياه العربية بالبحر المتوسط كما توجد أسماك السبيطي والشعم بالمياه العربية المطلة على البحر الأحمر وخليج السويس والعقبة والخليج العربي ،وتمتاز هذه الأسماك بقيمتها الاقتصادية العالية ؛حيث قيمتها التجارية المرتفعة في الأسواق العربية والعالمية ،وتم استزراع هذه الأسماك بدول مختلفة منها مصر، ويمكن استزراع هذه الأسماك في أقفاص في المياه البحرية المفتوحة أو في خزانات مستديرة مع التهوية الصناعية ،ويساعد على ذلك حالياً إمكانية تفريخ هذه الأسماك على نطاق تجاري .

7- **القاروص والوقار وقشر البياض**:هذه الأسماك تتبع عائلة السيرانيدي حسب التصنيف العلمي ،وحسب التوزيع الجغرافي ،وتستوطن أسماك قشر البياض المياه العذبة (نهر النيل)،أما سمكة القاروص والوقار فتعيشان في المياه الشروب والمالحة بحوض البحر المتوسط وبالبحر الأحمر والخليج العربي .

وهـذه الأسمـاك ممتـازة وذات قيمـة اقتصـادية عاليـة ،ويهـدف مـن استـزراعها :تـوفير أسمـاك ذات جـودة عاليـة للفنـادق والأمـاكن السـياحية وأغراض التصدير نتيجة الطلب المتزايد عليها من الدول الأوربية .

وبالنسبة لاستزراع هـذه الأسماك فقد تم التحكم في تفريخ وتربية أسماك القاروص والوقار في مصر، وتعتبر البحيرات الشمالية مناسبة جداً لاستزراع سمكة القاروص ،كما يمكن استخدامها كمفترسات للأنواع غير المرغوب فيها في مزارع المياه العذبة .

أمـا بالنسـبة لسـمكة الوقار، فتنتشـر زراعتهـا في منطقـة دميـاط وبورسعيد كما يزرع أيضاً في بعض المزارع في المياه العذبة في مصر، وتعتبر من الأسماك الحساسة جداً للتداول والنقل، وقدرت أفضل معدلات للنمو لهـا في المزرعـة السـمكية 2.6- 3 جـم/ يوميـاً وتتغـذي علـي الأسمـاك والقشـريات الطازجـة ويمكـن تغـذيتها بـالعلائق الصـناعية ذات المحتـوى الـبروتيني العـالي 50٪ بـروتين (يفضـل العلائـق الرطبـة مـن الأسمـاك والقشـريات الطازجة المفرومة). وتتراوح مدة تربية أسماك الوقار (25جم) بين 10- 12 شهر ليصل حجمها أكبر من 1 كجم تحت ظروف البيئة المصرية ، وسعر بيع الأصباعية الواحد بحجم 20- 30 جم يتراوح بين 7- 10 جنيهاً ، وسعر بيع الكيلو جرام الواحد من الحجم التسويقي يتراوح مابين 35- 40 جنيهاً ، عام 2010م، وتعتبر أسماك الوقار من الأسماك التصـديرية. ،وتم تفريخهـا بالكويت والسعودية واسـتزراعها بالأقفـاص الطافية بالمياه البحرية ،ويمكن استزراعها بمياه البحر الأحمر أو المتوسط بمصر .

وأمـا سمكـة قشـر البيـاض فقـد تم تفريخهـا في مصـر بالشـكل الطبيعـي والصـناعي ،ويمكـن أن تحقـق إنتاجيـة عاليـة باسـتزراعها مـع

أسماك أخرى غير اقتصادية كأسماك المبروك وغيرها لأن أسماك قشر البياض مفترسة وتحتاج إلى نسبة عالية من البروتين، فيمكن توفيرها من خلال تغذيتها على الأسماك الصغيرة ؛ لأن توفير البروتين المطلوب من خلال التغذية على العلائق أمر مكلف .

8- **الجمبري والاستاكوزا** :وهما من حيوانات الماء،وحسب التصنيف العلمي: يتبعا شعبة المفصليات- طائفة القشريات- تحت طائفة القشريات اللينة – رتبة العشرة أقدام .

وللجمبري أنواع عديدة منها ما يعيش في المياه العذبة ومنها ما يعيش في المياه المالحة

فجمبري المياه العذبة يعيش في الأنهار وقرب مصباتها ويفضل المناطق الدافئة والاستوائية في جنوب شرق آسيا وأمريكا اللاتينية ،ويوجد أكثر من 250 نوع من جمبري المياه العذبة تعيش بالمناطق الاستوائية وشبه الاستوائية ،ومنها 15 نوع تصلح للاستزراع في المنطقة العربية ،أشهرها نوع **ماكروبراكيم روزنبرجى الماليزي العملاق** ؛حيث يوجد أكثر من 40 دولة يستزرعونه أشهرها ماليزيا حيث تم التعرف على دورة حياته وإجراء أول تجربة تفريخ كاملة وناجحة بواسطة د. ***Shoa Wen Ling*** *الخبير بمنظمة الفاو فى معهد المصايد البحرية – بنانج – ماليزيا – عام* ***1959****م* وبعد ذلك انتشر فى آسيا وأمريكا وأفريقيا، وتم جلب جمبري المياه العذبة من نوع **ماكروبراكيم روزنبرجى** إلى مصر لأول مرة فى عام 1984 عن طريق إحدى المزارع الخاصة بمحافظة الجيزة ثم توالى إدخاله والاهتمام بتفريخه واستزراعه بواسطة ***مركز بحوث الأسماك بكلية الزراعة جامعة قناة السويس وشركة مريوط للمزارع السمكية*** على المستوى التجاري منذ عام 1986 /1988 وبعد ذلك تم نقل تكنولوجيا تفريخه واستزراعه إلى

مفرخات ومزارع الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية والقطاع الخاص،ويمكن أن تحقق عملية استزراع جمبري المياه العذبة اقتصاديات عالية نظراً؛ لأنه ليست هناك مشاكل مرضية خطيرة تؤثر عليه في المفرخات أو المزارع ،ولسهولة تفريخة وجودة لحمه وسرعة نموه ؛حيث يصل لحجم التسويق في 6شهور ،كما أن له سوق تصديرية جيدة .

بينما يمتاز جمبري المياه المالحة عن جمبري المياه العذبة بكثير من الناحية الغذائية والتسويقية ،ويوجد أكثر من 80 نوعا يمكن تفريخها واستزراعها بالمياه العربية ثلاثة منها توجد بالمياه الإقليمية العربية هي الجمبري الياباني والسويسي القزازي إضافة إلى أنواع أخرى عديدة يمكن جلبها من مواطن أخرى وفي مصر تم تفريخ الجمبري البحري بكلية زراعة العريش واستزراعه بنجاح، وفي السعودية أقيمت مزارع كبيرة للجمبري على ساحل البحر الأحمر ،أقامتها الشركة السعودية للأسماك ويعد من المشاريع الواعدة ،ويمكن إقامة مزارع مماثلة على الجانب المصري.

أما الاستاكوزا فتنتشر في أنحاء العالم ويوجد منها حوالي 300 نوع وأفضلها الاستاكوزا الاسترالية المارون؛ حيث يصل حجمها إلى 38سم أو أكثر، ويوجد نوع من الاستاكوزا بنهر النيل يسمية الصيادون: صرصور البحر أو جراد البحر الأمريكي، وفي بداية ظهوره أوائل التسعينات كان يتم جمعه من قبل الصيادين وحرقه؛لأنه كان يشكل خسائر بالنسبة لهم؛ حيث يتغذى على صغار الأسماك، ويقوم بتمزيق الشباك، وفي مصر لم يقبل المصريون أن يأكلوه لشكله، لكنه وجد طريقاً لمعدة الأوربيين ؛حيث يباع في انجلترا بثمانية جنيه إسترليني ،وتم إنشاء مصنع بالسادس من أكتوبر بمصر لتجميد لحم هذا النوع من الاستاكوزا وتصديره إلى أوربا والانتفاع بمخلفاتها في صناعة الأعلاف بمصر.

وعن القيمة الغذائية فقد وجد أنها تحتوي على نسبة عالية من البروتين والفسفور والكالسيوم وفيتامين ب1 ،ب2، ب5.

بالإضافة إلى أسماك وكائنات بحرية أخرى عديدة يمكن استزراعها بنجاح وفقاً لعدد من الدراسات المختصبة ،لمعرفتها ،والمزيد عما سبق: ينظر المراجع المذكورة هامشياً (1).

---

(1) الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي. د/ أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 165/1- 247 ، م/كامل المتوكل .قشر البياض نشرة رقم (27) صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية سنة 2004م ، الاستزراع السمكي لثعبان السمك (الحنش) د/ محمد نجيب بكير ،د/ عزت عواض ، م / أحمد عبد المنعم نشرة رقم(31) صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية سنة 2008م ، استزراع جمبري المياه العذبة د/محمد نجيب بكير ،د/ محمد فتحي عثمان ،م/أحمد عبد المنعم. الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية .نشرة إرشادية رقم(34) سنة 2009م،م/ وجدي حافظ.دراسة عن استاكوزا المياه العذبة . الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية نشرة إرشادية رقم(29) سنة 2004م، الاستزراع السمكي البحري د/مصطفى محمد سعيد حسين صـ 1-34 ،دراسات بيولوجية واقتصادية على استزراع ثعبان السمك في تنكات د/محمد نجيب بكير ،عبد الرحمن سلامة ، أحمد صلاح الدين عبد الجواد صـ1-13 من أعمال المؤتمر الدولي " الثروة السمكية والأمن الغذائي في الدول العربية والإسلامية " في الفترة من 22-24 أكتوبر 2003م. مركز صالح كامل . جامعة الأزهر. دليل المزارع السمكية. د/ عبد الرحمن مصطفى محمد، د/ يحيى محمد حسن. (التقويم السنوي) نشرة رقم (10) ط4 لسنة 2003م صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية بجمهورية مصر العربية ،.تفريخ وتربية الأسماك .د/محمد عبد الرازق صـ14- معهد علوم البحار والمصايد بالإسكندرية ، الاستزراع السمكي .د/حسين عبد الحي قاعود صـ68-70 ، مقال بعنوان:استاكوزا النيل تجد طريقاً لمعدة الأوربيين جريدة الأهرام. عدد رقم (44748) الجمعة 19 من جمادى الآخرة سنة 1430هـ ، 12من يونيو سنة 2009م .

ويمكـن معرفـة أهـم الأسمـاك الـتي تم اسـتزراعها بنجـاح في مصـر وأماكن استزراعها وحجم إنتاجها والنظم التي تمت بها مـن خـلال الجـدول التالي:

جدول رقم (12)الإنتاج من الاستزراع السمكي مصنفاً طبقاً للمصدر لعام 2008م بالطن.

الصنف	أحواض أرضية		أقفاص	الاستزراع في حقول الأرز	الاستزراع المكثف	إجمالى الإنتاج
	حكومية	أهلية				
بلطي	5416.465	357710	10458	11000	1602	386186.465
بياض	15.775	107	-	-	-	122.775
جمبري	2.387	129	-	-	-	131.387
حنشان	8.673	-	-	-	3	11.673
لوت	26.876	2004	-	-	-	2030.876
دنيس	51.257	4379	-	-	50	4480.257
عائلة بورية	909.037	149754	58650	-	-	209313.037
قاروص	95.757	4237	-	-	50	4382.757
قراميط	523.972	7800	-	5500	120	13943.972
مبروك فضي	1490.639	60315	-	-	-	61805.64
شراغيش	2.539	-	-	-	-	2.539
وقار	1.581	-	-	-	-	1.581
قشر بياض	0.143	-	-	-	-	0.143
مبروك عادى	-	-	-	11400	-	11400
أخرى	2.001	-	-	-	-	2.001
الإجمالي	8547.102	586435	69108	27900	1825	693815.102

المصدر: الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية ،النشرة الإحصائية لعام 2008م .

فمن خلال الجدول السابق يتضح أن هناك أنواعا عديدة من الأسماك يتم استزراعها بنجاح في البيئة المصرية، أهمها :أسماك البلطي؛ حيث وصل إجمالي الإنتاج منها عام 2008م إلى**386186.465** طن ،يليها أسماك العائلة البورية ؛ حيث وصل إجمالي الإنتاج منها نفس العام إلى **209313.037**طن، يليها القراميط ؛ حيث وصل إجمالي الإنتاج منها**13943.972** ،يليها أسماك المبروك عادي بإنتاج قدره**11400**طن ،يليها المبروك الفضي بإنتاج قدره **1805.64** طن، يلها أسماك الدنيس بإنتاج قدره **4480.257**، يليها أسماك القاروص بإنتاج قدره **4382.757**طن ،يليها أسماك اللوت بإنتاج قدره **2030.876** طن ،يليها الجمبري بإنتاج قدره **131.387** طن،يليها أسماك البياض بإجمالي إنتاج قدره **122.775**طن ،يليها الحنشان بإنتاج قدره **11.673** طن، يليها الشراغيش بإنتاج قدره **2.539** طن ،يليها أسماك الوقار بإنتاج قدره **1.581**طن ،يليها أسماك قشر البياض بإنتاج قدره**0.143**طن، يليها بعض الأنواع الأخرى بإنتاج قدره**2.001** طن ،وبلغ إجمالي الإنتاج من كل الأنواع **693815.102** طن عام 2008م.

المطلب الثالث

الأثر الاقتصادي للاستزراع السمكي.

يمكن من خلال التوسع في نشاط الاستزراع السمكي تحقيق عدد من الآثار الاقتصادية الهامة، منها :

أ- توفير مصدر جيد من البروتين والعناصر الغذائية المختلفة.

ويتمثل هذا الأثر في النقاط التالية .

1- تبلغ نسبة البروتين في لحم الأسماك الطازج حوالي 15- 20٪ وفي اللحم الجاف حوالي 75- 85٪ في حين أن نسبة البروتين في اللحوم الحمراء حوالي 20٪(رطب) و67٪جاف،وهي بذلك تعتبر منافساً للحوم الحيوانات الأخرى من ناحية محتواها من البروتين اللازم لغذاء الإنسان، كذلك وجد أن محتوى لحوم الأسماك من الأحماض الأمينية الضرورية مثل الليثين يبلغ 8.5٪ و 3.3٪ في ألبان الأبقار.

2- تبلغ كفاءة تحويل البروتين الغذائي إلى بروتين سمكي حوالي 80٪ في الأسماك وهو معدل ممتاز إذا قورن بأنواع الحيوانات الثديية والطيور.

3- توفر الأسماك بروتين طازج دائماً في المناطق المنعزلة حيث تعمل أحواض المزرعة كمخازن للحفظ .

1- لحوم الأسماك تعتبر مصدراً هاماً للفيتامينات والأملاح المعدنية التي يحتاجها الإنسان في غذائه(1).

ب- زيادة إنتاج الأسماك وسد الفجوة الغذائية من البروتين .

فمن خلال التوسع في الاستزراع السمكي : يمكن تضييق الفجوة القائمة بين الإنتاج المحلي والاستهلاك من البروتين عموماً، خاصة اللحوم الحمراء ،والتي وصلت إلى 20 ٪عام 2000ثم ازدادت بعد ذلك شيئاً فشيئاً، ثم خفض حجم الواردات والوصول إلى الاكتفاء الذاتي من الأسماك واللحوم، والتصدير خارج البلاد (2).

---

(1) إنتاج الأسماك د/ نبيل فهمي ص: 239- 240.

(2)الأسس العلمية والعملية لرعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د/ أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 1/ 53مرجع سابق.

ويمكن تحقيق هذا الهدف من خلال إتجاهين :

الأول : توفير إنتاج غذائي بتكلفة مناسبة لمحدودي الدخل والذين يمثلون الغالبية العظمى من شعب مصر، وذلك بالتوسع في استزراع البلطي والمبروك على سبيل المثال .

الثاني إنتاج غذاء فاخر لمواجهة الطلب المحلي والخارجي على هذا النوع من الغذاء لبعض الفئات أو الأغراض السياحية ،مثل زراعة الحنشان والجمبري الوقار والدنيس والقاروص والبوري [1].

وقد أدى الاستزراع السمكي إلى زيادة الناتج المحلي من الأسماك بمعدلات أكبر ؛ حيث زاد الناتج الإجمالي من الأسماك خلال الفترة 1995 – 2000م بنسبة زيادة بلغت نحو 318%؛ حيث زاد من 407 ألف طن إلى 704 ألف طن[2].

كما زاد إجمالي الإنتاج من 546 ألف طن عام 1998 إلى 1096 ألف طن عام 2009 بنسبة زيادة قدرها 100.7٪، في نفس الوقت الذي انخفضت فيه نسبة الإنتاج من المصايد الطبيعية ؛ حيث انخفضت من 417 ألف طن عام 1998 إلى 384 ألف طن عام 2009 بنسبة انخفاض قدرها

---

(1) د/ أحمد عبد الوهاب برانية – دراسة وزارة الزراعة عن اقتصاديات واستهلاك الأسماك – الموقع الرسمي للاتحاد التعاوني للثروة المائية – شبكة المعلومات الدولية الإنترنت
http://kenanaonline.com/users/fisherman/topics/76017/posts/252159
تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/30م.

(2) د/ أحمد عبد الوهاب برانية – دراسة وزارة الزراعة عن اقتصاديات واستهلاك الأسماك – الموقع الرسمي للاتحاد التعاوني للثروة المائية – شبكة المعلومات الدولية الإنترنت
http://kenanaonline.com/users/fisherman/topics/76017/posts/25215
9 تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/30م.

7.9٪، ليشكل الاستزراع السمكي زيادة قدرها 456.3٪ ؛ حيث زاد من 128 ألف طن عام 1998م إلى 712 ألف طن عام 2009م.

وقد بلغت نسبة الإنتاج من الاستزراع السمكي والمصايد الطبيعية في عام 2008- 2009م نحو 1.1مليون طن، أسهم الاستزراع السمكي فيها بزيادة قدرها 65٪ من إجمالي الناتج العام

ويمكن معرفة حجم الإنتاج من الاستزراع السمكي من خلال الجدول التالي:

جدول رقم (13) حجم الإنتاج من الاستزراع السمكي في الفترة من عام 2000حتى 2008م الوحدة بالألف طن .

موقع الاستزراع / عام	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
مزارع أهلية +حكومية	323.7	324.5	359.7	427.9	454.3	522.1	589.5	630.2	665.9
حقول الأرز	16.4	18.3	16.3	17.0	17.2	17.6	5.6	5.3	27.9
الإجمالي	340.1	342.8	376	444.9	471.5	539.7	595.1	635.5	693.8
٪من الإجمالي العام	44.4	46.6	46.9	50.8	54.5	60.7	61.3	63.0	65.0

المصدر : الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية، النشرة الإحصائية لعام 2008م.

فمن خلال الجدول السابق يمكن ملاحظة تزايد الإنتاج من الاستزراع السمكي بالنسبة لإجمالي الناتج العام

وكان لهذه الزيادة الآثار الاقتصادية التالية:

1- زاد متوسط نصيب الفرد السنوي من الأسماك من 11.8 كجم عام 1998 إلى 15.5 كجم عام 2008م بنسبة زيادة قدرها 31.4٪ كما زاد متوسط نصيب الفرد اليومي من 32.3 جم عام 1998 إلى 42.5 جم عام 2008 بنسبة زيادة قدرها 31.6٪[1]، بينما وصل نصيب الفرد من كمية الأسماك المتاحة عام 2009م – 2010م 16.2كجم[2].

2- زادت كمية المتاح للاستهلاك من 721 ألف طن عام 1998 إلى 1168 ألف طن عام 2008 بنسبة زيادة قدرها 62٪.

3- زادت نسبة الاكتفاء الذاتي من الأسماك الطازجة عام 2008-2009م 87٪.[3]

4- انخفضت الفجوة الغذائية من 176 ألف طن عام 1998 إلى 101 ألف طن عام 2008م بنسبة انخفاض قدرها 42.6٪ كما انخفضت نسبة الفجوة إلى الاستهلاك من 24.4٪ عام 1998 إلى 8.6٪ عام 2008 بنسبة انخفاض قدرها 64.8٪.

5- انخفضت كمية الواردات من 176 ألف طن عام 1998 إلى 105 ألف طن عام 2008م بنسبة انخفاض قدرها 40.3٪ وزادت نسبة قيمة

---

(1) دراسة بعنوان الثروة السمكية في مصر خلال الفترة (1998- 2009)، الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء بجمهورية مصر العربية http://www.capmas.gov.eg/pages_ar.aspx?pageid=912 تاريخ الدخول على الموقع 2011/10/5م .

(2) كتاب مصر في أرقام 2010م ص 38مرجع سابق

(3) كتاب مصر في أرقام2010م ص 39: مرجع سابق

الصادرات للواردات من 1.4 ٪ عام 1998م إلى 4.3٪ عام 2008 بنسبة زيادة قدرها 207.1٪.

6- زادت كمية الصادرات من 521 طن عام 1998 إلى 5546 طن عام 2008 بنسبة زيادة قدرها 964.5٪.(1)

جـ- التنمية الإقليمية.

يمكن استخدام الأراضي البور وكذلك المستقعات في نشاط زراعة الأسماك؛ حيث يعود بالدخل السريع والمربح، ، كما يمكن إنشاء قرى مخططة بالمناطق الساحلية للاستزراع السمكي البحري وكذلك إنشاء مزارع بالأراضي الصحراوية يتم فيها الاستزراع التكاملي على المياه الجوفية، ففي ضوء المطلب الاستراتيجي بالخروج من الوادي الضيق إلى المساحات غير المستغلة والتي تقرب إلى 95٪ من مساحة مصر، فإن الاستزراع السمكي يعد أحد أهم محاور التنمية في هذه المناطق ؛ نظراً لتوافر الإمكانيات الطبيعية لاستزراع سواحل مناطق البحر الأحمر وسيناء والساحل الشمالي الغربي على المياه البحرية ،وكذلك منطقة بحيرة السد العالي،كما يمكن الاستزراع التكاملي في الأراضي الصحراوية على المياه الجوفية ،وبهذا يمكن تنمية العديد من المناطق الساحلية

---

(1) دراسة بعنوان الثروة السمكية في مصر خلال الفترة (1998- 2009)، الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء بجمهورية مصر العربية http://www.capmas.gov.eg/pages_ar.aspx?pageid=912 تاريخ الدخول على الموقع 2011/10/5م ، كتاب مصر في أرقام ص:35- 39مرجع سابق، إحصائيات الإنتاج السمكي ،الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء ،شبكة المعلومات الدولية الإنترنت http://www.capmas.gov.eg/pages_ar.aspx?pageid=180 تاريخ الدخول على الموقع 2011/10/5م.

والصحراوية والخروج من الوادي الضيق، من خلال إنشاء قرى منظمة تعتمد على صناعة الأسماك(1).

د- حماية وتدعيم المخزونات السمكية في المصايد الطبيعية.

يسهم الاستزراع السمكي بدرجة كبيرة في تخفيف الضغط على المخزونات السمكية في المصايد الطبيعية ؛ خاصة التي تتعرض للصيد الجائر.

كما يتيح الاستزراع المائي من خلال عمليات إنتاج الزريعة القيام بتزويد المصايد الطبيعية بهذه الزريعة بهدف تدعيم المخزونات البحرية، ومثل تخزين بعض أنواع الزريعة في بحيرة قارون ومريوط وبعض المناطق بنهر النيل(2).

---

(1)الاقتصاد المصري بين الواقع والطموح د/سامي عفيفي حاتم صـ241-242. نشر الدار المصرية اللبنانية . الطبعة الأولى . سنة 1408هـ - 1988م، اقتصاديات الاستزراع السمكي د/ أحمد عبد الوهاب برانية. من أعمال المؤتمر الثالث حول " الثروة السمكية ودورها في تحقيق الأمن الغذائي ودعم الاقتصاد القومي المصري " مركز صالح كامل للاقتصاد الإسلامي . جامعة الأزهر . في الفترة من 17-18 أكتوبر 2010م، مقال بعنوان النواحي الفنية والاقتصادية للاستزراع السمكي البحري م.ز/رنا الشاذلي - مجلة عالم أسماك الشرق الأوسط وشمال أفريقيا (العدد 14) أكتوبر - ديسمبر 2010 م، مقال بعنوان اقتصاديات الاستزراع السمكي د/ أحمد عبد الوهاب برانية http://kenanaonline.com/users/fisherman/topics/158265/posts/71543 تاريخ الدخول على الموقع 2011/10/14م.

(2)الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين صـ44-54، الاقتصاد المصري بين الواقع والطموح د/سامي عفيفي حاتم صـ241-242 م سابق، اقتصاديات الاستزراع السمكي=

كما يلعب الاستزراع المائي دوراً مهماً في المحافظة على الأنواع المهددة بالانقراض من الكائنات المائية باعتباره بنكاً للموارد الوراثية تمثل نماذج لنظم البيئة الطبيعية (1)

هـ- الحد من آثار موسمية الإنتاج والثبات النسبي في أسعار الأسماك.

يساعد الاستزراع السمكي على التخفيف من آثار موسمية الإنتاج من المصايد الطبيعية؛ حيث يمكن برمجة الاستزراع السمكي للإنتاج خلال فترة منع الصيد من المصايد الطبيعية، وهو ما يساعد بدوره على تحقيق التوازن بين العرض والطلب والثبات النسبي في أسعارها طوال العام.

و- توفير فرص عمل ومكافحة البطالة .

تنشأ البطالة حينما يكون أفراد قوة العمل راغبين في العمل ولكنهم لا يستطيعون الحصول عليه، وقد صل معدل البطالة في مصر عام 2010م

=د/ أحمد عبد الوهاب برانية. من أعمال المؤتمر الثالث حول " الثروة السمكية ودورها في تحقيق الأمن الغذائي ودعم الاقتصاد القومي المصري " مركز صالح كامل للاقتصاد الإسلامي . جامعة الأزهر . في الفترة من 17-18 أكتوبر 2010م، مقال بعنوان النواحي الفنية والاقتصادية للاستزراع السمكي البحري م.ز/رنا الشاذلي – مجلة عالم أسماك الشرق الأوسط وشمال أفريقيا (العدد 14) أكتوبر – ديسمبر 2010م.

(1) د/ أحمد عبد الوهاب برانية مقال بعنوان الاستزراع السمكي يحافظ على الأنواع المهددة بالانقراض موقع الاتحاد التعاوني للثروة المائية 158265/posts/71543 http://kenanaonline.com/users/fisherman/topics/ – تاريخ الدخول على الموقع 2011/10/13م.

إلى 9.0[1]، ويعد الاستزراع السمكي أحد طرق القضاء على هذه البطالة؛ حيث إن إنتاج الأسماك من الصناعات التكاملية متعددة المدخلات، فتحتاج إلى صناعة أعلاف وشباك وثلج وأسواق ووسائل نقل ..؛ مما يوفر العديد من فرص العمل، وقد شكل الاستزراع السمكي أحد أهم الأهداف في تشغيل العمالة والتي قدر حجمها في أنشطة الاستزراع السمكي المباشرة وبعض الأنشطة المساعدة التى أمكن حصرها عام 1995م بحوالي 83200 عامل موزعة على المفرخات والمزارع ومصانع الأعلاف، فعلى أساس أن متوسط حجم أسرة العامل 6 أفراد، فإن قطاع الاستزراع السمكي والأنشطة المساعدة تعول حوالي 500 ألف فرد ،وفي عام 2011م وصل عدد العاملون بنشاط الاستزراع السمكي والصيد والصناعات المختلفة المتعلقة بالأسماك نحو 3.5 مليون مواطن منهم 58 ألف صياد حسب إحصائيات عام 2008م[2].

فيعتبر الاستزراع السمكي في الوقت الحالي أحد أهم السبل لتوفير فرص العمل وتحقيق نسبة عالية من الإنتاج ،ويمكن أن يسهم بشكل

---

(1) كتاب مصر في أرقام عام 2011م ص:21صادر عن الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء ،متاح على شبكة المعلومات21/10/work10egypt .pdf http://capmas.gov.eg/pdf/ تاريخ الدخول على الموقع 2011/10/21م.

(2) مقال بعنوان : ارتفاع إنتاج الأسماك إلى 700 ألف طن. د/ محمود عثمان رئيس الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية – شبكة المعلومات الدولية الإنترنت http://economy.akhbarway.com/news.asp?c=2&id=66679 موقع طريق الأخبار تاريخ الدخول على الموقع 2011/8/1م ، دراسة بعنوان الثروة السمكية في مصر خلال الفترة (1998- 2009)، الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء بجمهورية مصر العربية http://www.capmas.gov.eg/pages_ar.aspx?pageid=912 تاريخ الدخول على الموقع 2011/10/5م

أكبر من خلال إنشاء مزارع سمكية ذات أحجام مناسبة وأقفاص وتوزيعها على الشباب مع تقديم التدريب والإرشاد والتمويل [1]

ز- إمكانية توفير عدد من المحاصيل بالتناوب مع زراعة الأسماك.

يمكن زراعة بعض المزروعات الشتوية بأحواض المزارع في حالة الاكتفاء بالاستزراع السمكي في فصل الصيف فقط ،ومن أهم هذه المزروعات: القمح[2] .

ح- زيادة الناتج المحلي وارتفاع معدلات النمو.

يسهم الاستزراع السمكي في زيادة الناتج المحلي ؛ حيث بلغ حجم الإنتاج من الاستزراع السمكي من 128 ألف طن عام 1998 إلى 712 ألف طن عام 2009 بنسبة زيادة قدرها 456.3٪ ،وتمثل هذه النسبة حوالي 64٪ من إجمالي الإنتاج ؛ حيث بلغت كمية الإنتاج السمكي من المصادر الطبيعية والاستزراع السمكي نحو 1.1 مليون طن عام 2009م، وهي نفس النسبة في عام 2008م تقريباً ،وبلغت قيمتها

---

(1)الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د/ أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 56/1 اقتصاديات الاستزراع السمكي. د/ أحمد عبد الوهاب برانية. من أعمال المؤتمر الثالث حول " الثروة السمكية ودورها في تحقيق الأمن الغذائي ودعم الاقتصاد القومي المصري " مركز صالح كامل للاقتصاد الإسلامي . جامعة الأزهر . في الفترة من 17-18 أكتوبر 2010م،شبكة المعلومات الدولية الإنترنت.الموقع الرسمي للاتحاد التعاوني للثروة المائية ،- الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي . د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 52/1-57، م.ز/رنا الشاذلي - مجلة عالم أسماك الشرق الأوسط وشمال أفريقيا (العدد 14) أكتوبر - ديسمبر 2010 - من مقال بعنوان: النواحي الفنية والاقتصادية للاستزراع السمكي البحري..

(2) مشاهدة حقلية في مجال الاستزراع السمكي.

11.7مليـار جنيـه عـام 2009 مقابـل 11.0 مليـار جنيـه عـام 2008 بنسبة زيادة قدرها 6.4 ٪ وهذه الزيادة تقلل من الصرف الأجنبي، وهو أحد طموحات الاقتصاد المصري [1].

ط - التنمية الريفية

تـتم عمليـة ازدواج التربيـة بـين الأسمـاك والـبط والأبقـار كـإجراء للتنميـة الريفيـة في العديـد مـن بلـدان العـالم ،وكـذلك بـين الأسمـاك والأرز ،وقـد أدى ذلـك إلى تحقيـق عائـد مجـزي [2] حيـث يعمـل ذلـك علـى تحسـين

---

(1) إحصائيات الإنتاج السمكي ،الجهاز المركزي للتعبئـة العامـة والإحصـاء ،شـبكة المعلومـات الدوليـة الإنترنـت http://www.capmas.gov.eg/pages_ar.aspx?pageid=180 تاريخ الـدخول على الموقع 2011/10/5م.الاقتصاد المصري بين الواقع والطموح د/سامي عفيفـي حاتم صـ241-242م سابق، شبكة المعلومات الدولية الإنترنت
http://www.f-law.net/law/archive/index.php?t-53195.html&s=3c29388096609e98cff0bfbdabd1739d
مقال بعنوان : الآثار الاقتصادية والاجتماعية والتنموية للتعديلات المقترحـة مـن وزارة الري والموارد المائية على قانون الري والصرف رقم (12) لسنة 1984م تـاريخ الدخول على الموقع :2011/7/1م.

(2) اقتصاديات الاستزراع السمكي د/ أحمد عبد الوهاب برانية. مـن أعمـال المـؤتمر الثالث حول " الثروة السمكية ودورها في تحقيق الأمن الغذائي ودعم الاقتصاد القومي المصري " مركز صالح كامل للاقتصاد الإسلامي . جامعة الأزهر . في الفترة مـن 17-18 أكتوبر 2010م،شبكة المعلومات الدولية الإنترنت.الموقع الرسـمي للاتحـاد التعاوني للثروة المائية ، د/أحمد عبد الوهاب برانيـة وآخـرين – الأسـس العلميـة والعملية لتفريخ ورعاية الأسـماك والقشـريات فـي الـوطن العربـي 1/52-57. http://kenanaonline.com/users/fisherman/topics/158265/posts/71543 . مقـال بعنـوان: اقتصاديات الاستزراع السمكي فى الوطن العربي للدكتور أحمد عبد الوهاب برانية

مستوى الدخل في المناطق الريفية ،وهذا ما يمكن أن نلاحظه بمصر ،فعلى سبيل المثال: شكلت عملية الاستزراع السمكي بحقول الأرز نسبة عالية من الإنتاج في السنوات الماضية كما هي موضحة بالجدول التالي :

جدول رقم (14) حجم الإنتاج من الاستزراع السمكي في حقول الأرز في الفترة من عام 2000حتى 2008م الوحدة بالألف طن .

موقع الاستزراع	عام	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
حقول الأرز		16.4	18.3	16.3	17.0	17.2	17.6	5.6	5.3	27.9

المصدر الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية، النشرة الإحصائية لعام 2008م .

فمن خلال الجدول السابق يتبين أن الاستزراع السمكي بالتكامل مع النظم النباتية له جدوى اقتصادية؛ حيث يعمل على زيادة الإنتاج .

المطلب الرابع

موقف الفقه الإسلامي من الاستزراع السمكي

لم يسبق للفقهاء الحديث عن الاستزراع السمكي بشكل مفصل فيما اطلعت عليه من كتب الفقه في المذاهب المختلفة ،لأن الاستزراع السمكي من الصناعات الحديثة سريعة التطور، ولكن وردت بعض النصوص في كتب الفقه تبين أحكاما تشبه عملية الاستزراع، ومنها ما يلي:

ما جاء في المغني وغيره: (ما حبس في الماء بحظيرة حتى يموت فلا خلاف أيضا في حله) (1)

(1) المغني 314/9،كشاف القناع204/6.

فمن هذا النص يتبين لنا أن السمك يحبس والحبس حالياً يعرف بالتسكين في الأحواض أو الأقفاص وغيرها ،ويكون بمعدلات مختلفة حسب كل نظام ،وقولهم: (بحظيرة) يساويها حالياً في نظم الاستزراع ما يسمى بالأقفاص أو الأحواض بكافة أشكالها .

وجاء في المبدع: (..فلو كان في بركة معدا للصيد وعرف برؤية لصفاء الماء فيها وأمكن اصطياده صح بيعه ؛لأنه معلوم ممكن تسليمه أشبه الموضوع في طست ..). (1)

ففي هذا النص إشارة إلى جواز بيع السمك إذا كان في ماء مقدوراً على تسليمه ،كما يشير النص أيضاً إلى حجم المكان الذي يوجد به السمك وهو البركة ،وهو ما يساوي حديثا الحوض أو القفص وما يترتب على ذلك من جهد وكلفة في الاصطياد.

وجاء في كشاف القناع: (.وإن صنع بركة يصيد بها سمكا فما حصل فيها ملكه) (2)

ففي هذا النص أشارة إلى أن من صنع بركة ليجتمع فيها سمك :يصير السمك الذي دخلها ملكاً له ،وهذ ما يساوي حديثاً ما يسمى بالحوش التي تعد في البحيرات وفي المستنقعات ونحو ذلك.

وفي المغني:(.إذا أعد بركة أو مصفاة ليصطاد فيها السمك فحصل فيها سمك ملكه.) (3)

---

(1) المبدع 24/4، المدونة للإمام مالك289/10 .

(2) كشاف القناع225/6.

(3) المغني 143/4،كشاف القناع563/3،كما يراجع في المعنى: الفتاوى الهندية 428/5،الإقناع للشربيني 275/2،مغني المحتاج 279/4.

فالواضح من خلال النصوص المذكورة أنه يجوز حبس السمك في بركة من أجل صيده، كما يجوز بيعه في إذا كان معروف الكم وهو في الماء، فهذه الأعمال تشبه الاستزراع السمكي ؛ حيث يتم بجمع الأسماك وتسكينها في بيئة مائية مغلقة وتغذيتها .

وإن كنت أرى أنه يشبه الزرع باعتبار أن كلا منهما تنمية للثروات التي وهبها الله – تعالى- للإنسان وجعله مستخلفا فيها ،وعهد إليه إعمار الأرض من خلال تنميتها والعمل على زيادتها واستثمارها وحفظها، قال تعالى:{ هُوَ أَنشَأَكُم مِّنَ الأَرْضِ وَاسْتَعْمَرَكُمْ فِيهَا }(1)، فالزراعة أفضل مكتسب ؛لأنها أقرب إلى التوكل(2) لخبر "**لا يغرس مسلم غرساً ولا يزرع زرعاً فيأكل منه إنسان ولا دابة ولا شئ إلا كانت صدقة**(3) ،ولأن فيها عمل اليد ونفع الآدمي،ومعلوم أن عمل اليد من أفضل الأعمال؛لحديث "**أفضل الكسب عمل الرجل بيده وكل بيع مبرور**"(4)

أما الحكم التكليفي للزراعة :فتعتبر حرفة لا يستقيم نظام الحياة بدونها، فيأثم المسلمون

---

(1) سورة هود من الآية رقم 62

(2) كشاف القناع213/6، شرح النووي على صحيح مسلم213/1.

(3) أخرجه الإمام البخاري﵀ في صحيحه بسنده من حديث أنس 817/2 كتاب المزارعة باب فضل الزرع والغرس إذا أكل منه برقم[2195] ، أخرجه الإمام مسلم ﵀ في صحيحه بسنده من حديث أنس1188/3 كتاب المساقاة باب أفضل الغرس والزرع برقم[1553] .

(4) أخرجه الإمام أحمد في مسنده من حديث رافع بن خديج141/4، وصححه ابن حجر. تلخيص الحبير3/3.

بتركهم لها جميعاً ويسقط الفرض إذا قام بعضهم بما يسد حاجة المسلمين.[1]

أما الاستزراع السمكي فقد دعت إليه الحالة الراهنة التي تعيشها شعوب العالم ،ففي مصر على سبيل المثال :توجد فجوة غذائية في اللحوم الحمراء تراوحت في عام 2002 م نحو 20 ٪ثم ازدادت بعد ذلك شيئاً فشيئاً.

ومن هنا تظهر الحاجة إلى الاستزراع السمكي باعتبار أن الأسماك من أفضل مصادر الغذاء البروتيني للخروج من مشكلة العجز الغذائي[2].

وعلى هذا يكون الاستزراع السمكي من الاستثمارات التي تعتريها الأحكام الشرعية الخمسة، فيكون واجباً لتأمين حاجة البشر من الغذاء بدلاً من جلبه من غير بلاد المسلمين، كما تنطبق عليه أيضا باقي الأحكام الشرعية الخمسة حسب الممارسات والمدخلات المستخدمة في عمليات الاستزراع ،وحسب الهدف منه والحاجة إليه – والله أعلم..

---

(1) الموسوعة الفقهية203/32.

(2) إنتاج واستهلاك الأسماك في الدول الإسلامية وتجارتها الخارجية. د/أحمد فوزي القراشيلي،د/نبيل السيد حسن ،د/زينب محمد عبد الخالق صـ1-17 م سابق ، تحليل اقتصادي للوضع الراهن للثروة السمكية في جمهورية مصر العربية . د/مهران سليمان عطية ،د/مدحت احمد علي عنيبر صـ1-16 م سابق.

المبحث الثاني

الموارد الأساسية للاستزراع السمكي

وأثارها الاقتصادية وموقف الفقه الإسلامي منها

تمهيد وتقسيم

تعتمد عملية الاستزراع السمكي في الأساس على عدة موارد أساسية، أهمها: الموارد الأرضية والمائية والزريعة؛ حيث يعتمد نجاح عملية الاستزراع السمكي عليها من الناحية الاقتصادية، وأن توافر هذه الموارد أو سهولة الحصول عليها أمر يعزز الاستثمار في هذا المجال، ويوفر البيئة الملائمة له، ويمكن الوقوف على أهم هذه الموارد في مصر وبيان موقف الفقه الإسلامي منها وأثرها على النشاط الاقتصادي من خلال المطالب الثلاثة التالية:

المطلب الأول: الموارد الأرضية المتاحة للاستزراع السمكي وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها.

المطلب الثاني: الموارد المائية المتاحة للاستزراع السمكي وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها.

المطلب الثالث: إنتاج الزريعة وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها.

المطلب الأول

الموارد الأرضية المتاحة للاستزراع السمكي وأثرها الاقتصادي ومـوقف الفقه الإسلامي منها

يمكن بيان أهم الموارد الأرضية المتوفرة للاستزراع السمكي في مصر وأثرها على النشاط الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها في هذا المطلب من خلال النقاط التالية:

أولاً : أهم الموارد الأرضية المتاحة للاستزراع السمكي :

تقدر مساحة المزارع السمكية بحوالي (359 ألف فدان) منها (179 ألف فدان) مزارع مؤقتة (أراض جار استصلاحها للزراعة النباتية ويتم استخدامها فى تربية الأسماك مؤقتا خلال فترات غسيل التربة من الأملاح وهذه المساحة تمثل حوالي 50٪ من مساحة المزارع المستغلة في الاستزراع السمكي، بينما تقدر مساحة المزارع السمكية الدائمة وهي أراض غير صالحة للاستزراع النباتي بحوالي 180 ألف فدان وتمثل حوالي 3،2 ٪ من مساحة الأراضي الزراعية المصرية والتي تقدر بحوالي 8 مليون فدان .

وحسب الطبيعة الجغرافية لمصر توجد مناطق كثيرة تصلح للاستزراع السمكي،منها الأراضي الصحراوية في نطاق كل محافظة ، وبخاصة المناطق التي تتواجد فيها المياه الجوفية على أعماق قريبة من سطح الأرض مثل الزمام الصحراوي لمحافظات الإسماعيلية والإسكندرية ومناطق وادي النطرون والوادي الفارغ والمناطق المتاخمة لقرى الخريجين

بمنطقة البستان التابعة لمحافظة البحيرة والصحراء المتاخمة لمحافظات الصعيد [1].

كما توجد مناطق شاسعة على شواطئ البحر المتوسط والبحر الأحمر وخليج السويس والعقبة[2]، كما يسمح القانون بالاستزراع في الأقفاص فيما عدا المياه العذبة [3]، لكن على الرغم من ذلك لم تسمح الدولة في السابق بالاستزراع السمكي سوى في الأقفاص في المياه البحرية ومياه الصرف ومناطق محددة حسب قرار وزير الزراعة رقم 329 لسنة 1985م ؛ حيث جاء نصه كالتالي:

---

(1) عرض لبعض أنظمة الاستزراع السمكي المكثف كمشروعات ذات جدوى اقتصادية تتيح فرص عمل واعدة للشباب وتساهم في تحقيق الاكتفاء الذاتي من الأسماك (ورقة عمل) . د/محمد عبد العزيز أحمد عبد العزيز . من أعمال المؤتمر الدولي الثروة السمكية والأمن الغذائي في الدول العربية والإسلامية في الفترة من 22- 24 أكتوبر 2003م

(2) المواقع المتاحة للمستثمرين للاستزراع السمكي البحري بالبحر الأحمر وجنوب سيناء والساحل الشمالي الغربي بالبحر الأبيض المتوسط. نشرة رقم 26 لسنة 2008م صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية بجمهورية مصر العربية ، مادة علمية :الإدارة العامة للمرابي والبحيرات0 صـ9-10 0

(2) المرجع السابق صـ12.

(3) شبكة المعلومات الدولية الإنترنت-http://www.f-law.net/law/archive/index.php?t-53195.html&s=3c29388096609e98cff0bfbdabd1739d مقال بعنوان : الآثار الاقتصادية والاجتماعية والتنموية للتعديلات المقترحة من وزارة الري والموارد المائية على قانون الرى والصرف رقم (12) لسنة 1984م تاريخ الدخول على الموقع :2011/7/1م، شبكة المعلومات الدولية الإنترنت- موقع ملتقى المعرفة. http://kenanaonline.com/users/mohajo/topics/88292/posts/252631 مقال بعنوان: الأسماك بجمهورية مصر العربية وأهميتها (الاستزراع السمكي)

بعد الإطلاع على القانون رقم 124 لسنة 1983 بإصدار قانون في شأن صيد الأسماك و الأحياء المائية و تنظيم المزارع السمكية .

وعلى قرار رئيس الجمهورية رقم 190 لسنة 1983 بإنشاء الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية.

وعلى قرار رئيس الجمهورية رقم 465 لسنة 1983 بتحديد المسطحات المائية التي تتولى الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية تنميتها و الإشراف على تنفيذ قوانين الصيد بها .

وعلى المادة 49 من القانون رقم 124 لسنة 1983، و على مذكرة الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية المؤرخة في 1985/1/15.

القــــرار

مادة (1) : مع عدم الإخلال بحكم البند ثالثاً من المادة الأولى من قرار رئيس الجمهورية رقم 465 لسنة 1983 المشار إليه تحدد مناطق الاستزراع السمكي في تطبيق حكم المادة 49 من القانون رقم 124 لسنة 1983 المشار إليه و التي يجوز الترخيص بإقامة المزارع السمكية فيها على النحو الموضح بالكشوف التالية.

مادة (2) : ينشر هذا القرار بالوقائع المصرية، و يعمل به من تاريخ صدوره و الذي صدر في 1985/4/28.

كشف رقم (1)

مناطق الاستزراع السمكي ببحيرة المنزلة.

أولاً: محافظة بورسعيد:

1- منطقة غرب طريق المعاهدة: من الكيلو 7 إلي الكيلو 28، وحدودها:

شمال: خط وهمي يمتد عمودياً على طريق المعاهدة عند الكيلو 7 حتى النقالة ببحيرة المنزلة.

جنوب: ترعة السلام عند الكيلو (28).

شرق: طريق المعاهدة من الكيلو 7 إلي الكيلو 28.

غرب: مصرف بحر البقر و بحيرة المنزلة.

2- منطقة قبلي مشروع ناصر: من الكيلو 28.5 إلي الكيلو 30.5، وحدودها:

شمال: مشروع ناصر عند الكيلو 28.5.

جنوب: بحيرة أم الريش و خط وهمي يمتد من طريق المعاهدة عند الكيلو 30.5 حتى مصرف القنطرة.

شرق: طريق المعاهدة من الكيلو 28.5 إلي الكيلو 30.5.

غرب: مزارع سمكية شرق مصرف القنطرة.

3- منطقة شرق مصرف القنطرة، وحدودها:

شمال: مشروع ناصر على بعد 5.5 كيلو من طريق المعاهدة و بعمق كيلو واحد شرقا

جنوب: بحيرة أم الريش عند التقاء مصرف القنطرة و قطع البلاطة.

شرق: بحيرة أم الريش.

غرب : مصرف القنطرة بطول 4 كيلو.

4- منطقة بحر البلاطة، وحدودها :

شمال: مصرف مشروع ناصر بطول المساحة من مصرف القنطرة حتى مصرف بحر البقر.

جنوب : قطع البلاطة .

شرق : مصرف القنطرة .

غرب : منطقة شادر عزام.

5- منطقة بحر المطرية ، وحدودها :

شمال : قطع البلاطة .

جنوب : قطع المطرية .

شرق : مصرف القنطرة .

غرب : مصرف بحر البقر.

6- منطقة قبلي قطع المطرية، وحدودها :

شمال : قطع المطرية .

جنوب : خط وهمي يمتد من مصرف القنطرة و حتى مصرف بحر البقر بعمق 1600

متر يزيد عند تلال السيخ.

شرق : مصرف القنطرة بطول 600 متر.

غرب : مصرف بحر البقر .

7 - منطقة الحرش، وحدودها :

شمال : مصرف الحرش .

جنوب : الحدود الإدارية لمحافظة بورسعيد طبقاً للقرار الجمهوري رقم (651) لسنة 1975.

شرق : طريق المعاهدة.

غرب : مصرف القنطرة.

8- منطقة قبلي ترعة السلام و غرب مصرف بحر البقر، و حدودها :

شمال : ترعة السلام.

جنوب : الحد الإداري بين محافظتي بورسعيد و الشرقية و على بعد 8 كيلو من ترعة السلام.

شرق : مصرف بحر البقر .

غرب :الحد الإداري بين محافظتي بورسعيد و الشرقية و على بعد 4 كيلو من مصرف بحر البقر.

9- منطقة بحري ترعة السلام و غرب مصرف بحر البقر، وحدودها :

شمال : بحيرة المنزلة على بعد 17.5 كيلو من ترعة السلام .

جنوب : ترعة السلام بطول 4 كيلو.

شرق : مصرف بحر البقر بطول 17.5 كيلو.

غرب : سياحات بحيرة المنزلة على بعد 4 كيلو من مصرف بحر البقر حيث الحد الإداري لمحافظة بورسعيد طبقاً للقرار الجمهوري رقم 651 لسنة 1975 .

ثانياً : محافظة الإسماعيلية :

1- الأراضي البور و المساحات الواقعة جنوب بحيرة أم الريش حتى حدود محافظة الشرقية .

2- الأراضي البور الواقعة على جانبي مصرف الإسماعيلية حتى حدود محافظة بورسعيد شمالاً.

3- الأراضي البور الواقعة بين طريق المعاهدة شرقاً و مصرف القنطرة غرباً ويحدها شمالاً حدود محافظة بورسعيد.

4- الأراضي البور بمنطقة التل الكبير و المحصورة بين طريق الصالحية شمالاً و ترعة السلام جنوباً و حتى حدود محافظة الشرقية غرباً.

5- الأراضي البور الواقعة شرق محافظة الإسماعيلية .

ثالثاً : محافظة الشرقية :

منطقة سهل جنوب الحسينية ، وحدودها :

شمال : جزء من محافظة بورسعيد أراضي استزراع سمكي و الباقي بحيرة المنزلة بطول إجمالي 27 كم.

جنوب : تلال صان الحجر و أراضي استزراع نباتي بطول 35 كم.

شرق : أراضي استزراع سمكي بمحافظة بورسعيد و تلال بمحافظة الإسماعيلية بطول إجمالي 20كم.

غرب : بحيرة المنزلة و بحر صفت المشرع بطول 18 كم.

و تتحصر منطقة سهل جنوب الحسينية في أربع مناطق هي :

1- منطقة بحر البقر : مساحتها حوالي 18000 فدان، وحدودها :

شمال : أراضي الاستزراع السمكي بمحافظة بورسعيد بطول 8كم.

جنوب : أراضي الاستزراع النباتي بمركز الحسينية .

شرق : حدود محافظة الإسماعيلية ومحافظة بورسعيد بطول حوالي 20 كم .

غرب : منطقة رمسيس و هي منطقة استزراع سمكي.

2- منطقة رمسيس : مساحتها حوالي 12000 فدان، وحدودها :

شمال : بحر الحنكة بمحافظة الدقهلية بطول 9 كم .

جنوب : تلال صان الحجر بمركز الحسينية شرقية .

شرق : أراضي الاستزراع السمكي بناحية بحر البقر.

غرب : أراضي الاستزراع السمكي بمنطقة المشرع.

3- منطقة بحر المشرع : مساحتها حوالي 4000 فدان، وحدودها :

شمال : بحيرة المنزلة بطول حوالي 5 كم.

جنوب : مصرف بحر رمسيس .

شرق : أراضي الاستزراع السمكي بمنطقة رمسيس .

غرب : بحر صفت المشرع بطول 20 كم.

4- منطقة الشلاطيات : مساحتها حوالي 3000 فدان، وحدودها :

شمال : بحيرة المنزلة بطول حوالي 5 كم.

جنوب : بحر البقر و أراضي الاستزراع السمكي بمنطقة بحر البقر.

شرق : شادر عزام.

غرب : بحر رمسيس و أراضي الاستزراع السمكي بمنطقة رمسيس .

رابعاً : محافظة الدقهلية :

1- مزرعة البلاسي السمكية بأحواضها الثلاثة أ ، ب، ج بمساحة حوالي 1000 فدان .

2- منطقة الـ 7000 فدان قبلي المطرية ، وحدودها :

شمالاً و غرباً : بحيرة المنزلة و قناة طرد الطلمبات .

شرقا : مصرف بحر حادوس .

جنوبا : باقي منطقة الـ 13000 فدان.

3- المنطقة المتأخمة لجسر الطويل البحري في المساحة بين قسم المسطحات المائية و حجر أساس ترعة السلام بمساحة حوالي 200فدان .

4- المنطقة المحصورة بين ترعة السلام و مصرف الطويل البحري من قرب حجر أساس ترعة السلام حتى الجمالية و تفتيش السرو بمساحة حوالي 500 فدان.

5- المنطقة المتأخمة لجسر الطويل القبلي من ناحية البحيرة ، وحدودها :

شمالاً و غرباً : بحيرة المنزلة.

شرقاً : بحر حادوس .

جنوباً : جسر الطويل القبلي .

خامساً : محافظة دمياط:

1- طوال الساحل من عزبة البرج إلي الديبة بطول 20 كم و عمق 1 كيلو متر يحدها شمالاً البحر المتوسط و جنوباً طريق بورسعيد – عزبة البرج.

2- بر التورنت بطول 10 كم و عمق 3 كم.

3- بر الحمار بطول 15 كم و عمق من ½ - 1 حتى الشتوم .

4- منطقة الشيخ درغام بطول 10 كم و عمق 3 كم غرب المزرعة السمكية الحكومية .

5- منطقة شطا بطول طريق شطا – بورسعيد 30 كم حتى الديبة بعمق 2 كم يمين ويسار الطريق أي واحد كيلو من كل جانب .

6- منطقة العناينة حتى الرحامنة بطول 20 كم و بعمق 500 م.

7- منطقة الرطمة : بطول 10 كم من الرطمة إلي شطا سورجان و بعمق 3 كم أراضي بور شرق الأراضي الزراعية.

كشف رقم (2)

مناطق الاستزراع السمكي ببحيرة البرلس

محافظة كفر الشيخ :

1- منطقة الخاشعة : مساحتها 4000 فدان و حدودها :

شمال : المجرى المائي لهويس الخاشعة و باقي المساحة المخصصة للاستزراع النباتي .

جنوب : مصرف البحراوي.

شرق : مصرف ناصر و طريق كفر الشيخ – بلطيم.

غرب : الجسر الواقي و المجرى المائي لهويس الخاشعة .

2- منطقة غرب تيرة : مساحتها 1500 فدان وحدودها :

شمال : بحيرة البرلس .

جنوب : مصرف البحراوي من طلمبات تيرة حتى التقائه بطلمبات7.

شرق : الجسر الواقي لشرق بحيرة البرلس.

غرب : مصرف طرد 7.

3- مناطق الاستزراع السمكي بمصرف 7، 8، 9 منطقة الزيني : مساحتها 2475 فدان و حدودها :

شمال : بحيرة البرلس .

جنوب : مصرف محيط 7 و شركة مساهمة البحيرة.

شرق : مصرف البحراوي و مصرف طلمبات و طرد 7 من كوبري منصور حتى حلقة أسماك أولاد صقر .

غرب : ترعة الفاضلي ثم زمام الجمعيات الزراعية الروضة و الفقهاء البحرية و ترعة باب علوي .

4- مناطق الاستزراع السمكي بمنطقة الفقهاء البحرية (الملاحة) مساحتها 3800 فدان و حدودها :

شمال : بحيرة البرلس .

جنوب : مصرف محيط الزيني الغربي و مصرف محيط فوة .

شرق : ترعة باب علوي و بحر السخاوي الشرقي من مصرف محيط الزيني حتى نهايتها ببحيرة البرلس .

غرب : أرض جافة تستغل نباتياً و منطقة الهوكسة عند مصب مصرف 11 ببحيرة البرلس .

5- منطقة غرب البرلس : مساحتها 7000 فدان و حدودها :

شمال : بحيرة البرلس

جنوب : مصرف محيط فوه الغربي حتى إلتقائه بمصرف محيط زغلول .

شرق : منطقة الهوكسه عند مصب مصرف 11 ببحيرة البرلس و الجسر الواقي بغرب البرلس بطول 7 كم داخل البحيرة .

غرب : ترعة خليج برمبال من بدايتها حتى بحيرة البرلس.

6. مناطق البرك الخضراء 1 ، 2، 3 و مساحتها 4312 فدان و حدودها :

شمال : بحيرة البرلس .

جنوب : زمام الجمعيات الزراعية برمبال – منية المرشد.

شرق : ترعة خليج برمبال من بدايتها حتى بحيرة البرلس .

غـرب : زمـام الجمعيـات الزراعيـة برمبـال - منيـة المرشـد - الجزيرة الخضراء - برج مغيزل.

7- بركة غليون و مساحتها 4425 فدان و حدودها :

شمال : البحر الأبيض المتوسط.

جنوب : زمام الجمعيات الزراعية لبرج مغيزل .

شرق : البحر الأبيض المتوسط .

غرب : فرع رشيد.

كشف رقم (3)

مناطق الاستزراع السمكي ببحيرة إدكو.

محافظة البحيرة

1- المنطقة الأولى :

الشـريط الـذي يمتـد بمحـازاة المصـرف الخـيري شـرقا إلـي عمـق متوسـط 2 كـم غربـا و شمـالا تفريعـة المصـرف الخـيري المسـمى بالكوعـة المتجـة إلـي الغـرب داخـل بحـيرة ادكـو و جنوبـاً حـدود مزرعـة أسمـاك الخبيـزة و مسـاحتها حـوالي 2000 فـدان تقريباً.

2- المنطقة الثانية :

و تشمل مزرعة أسماك الخبيزة و مساحتها التقريبية حوالي 1000 فدان .

3- المنطقة الثالثة :

الجزء الممتد من الحدود الغربية للخبيزة حتى كدوة باب الغزال غرباً و جونة الحاج حميدة شمالا و غرباً و جزيرة طللوز شمالا و كداوي العزلة جنوبا ما عدا إلا جزاء للتي تتم زراعتها منذ فترة طويلة .

4- المنطقة الرابعة :

و تشمل مزرعة أسماك برسيق 2000 فدان.

5- المنطقة الخامسة :

و تشمل الشريط الجاف الذي يحده مصرف إدكو جنوبا و جذر الدهرة شمالا و غربا كوم غطاس شمالا و مزرعة أسماك برسيق شرقا ماعدا المناطق المنزرعة منذ مدة طويلة و تبلغ المساحة 2000 فدان .

6- المنطقة السادسة :

و تشمل المنطقة الشمالية الغربية مزرعة أسماك الستين و الأجزاء المتأخمة لها بمساحة 250 فدان.

7- المنطقة السابعة :

و تشمل الشريط الممتد الذي يحدة من الشمال مزرعة أسماك الستين و جنوبا مصرف طرد برسيق قرب رياح الكيوتية بعمق يتراوح ما بين 400- 500 م و بطول حوالي 6 كيلو يحده من الشرق مياه بحيرة إدكو و من الغرب ترعة حجاج و هي منطقة بها

أجزاء مؤجرة من قبل الهيئة كمزراع سمكية و مساحتها حوالي من 500- 600 فدان.

8- المنطقة الثامنة :

شمال بحيرة إدكو مزرعة كوم بلاج و مساحتها 850 فدان.

كشف رقم (4)

مناطق الاستزراع السمكي ببحيرة مريوط

نطاق محافظة الإسكندرية :

1- منطقة صحن الطوربيد : (أم درمان) و مساحتها حوالي 1200 فدان و حدودها كالأتي :

شمالا : حدود بحيرة مريوط .

غرب : سكة حديد مرسى مطروح .

شرق : الوصلة الملاحية لترعة النوبارية .

جنوب : حدود شركة مصر العامرية للغزل و النسيج.

2- منطقة وادي مريوط .

و هي المنطقة الممتدة من مصرف غرب النوبارية موازية للطريق الساحلي إسكندرية / مطروح ما بين الكيلو 21 إلي الكيلو 60 و مساحتها 12 ألف فدان و حدودها كالأتي :

شمال : جزر تفصلها عن مصادر المياه الملاحات و جبل أبو صير حتى الطريق الساحلي .

جنوب : سلسلة جبال تفصلها عن طريق الكافوري / الحمام.

شرق : مصرف غرب النوبارية.

غرب : الطريق الموصل من مدينة الحمام إلي طريق الإسكندرية / مطروح.

3- المصرف المحيط بمطار النزهة البحري .

و مساحتها حوالي 1000 فدان.

كشف رقم (5)

مناطق الاستزراع السمكي بساحل البحر المتوسط

محافظة دمياط – منطقة جمصة

حوالي خمسة الآلاف فدان أراضي بور على طول ساحل البحر المتوسط من جمصة حتى طلمبات صرف نمرة 3 بطول حوالي 20 كم .

محافظة مرسى مطروح :

1- غراقات العلمين :

من الكيلو 97 إلي الكيلو 111 على الطريق الساحلي إسكندرية / مطروح و متوسط عرضة حوالي 500 م و هي تقع شرق تل الشمامه و مساحتها حوالي 1700 فدان.

2- منطقة اللاجون الشرقي :

و مساحتها 210 فدان تقريباً.(1)

---

(1) من مقال بعنوان : المخاطر الصحية لتناول أسماك المزارع التي تربى على مياه المجاري والصرف الزراعي والصناعي – مندى زراعة – شبكة المعلومان الدولية الإنترنت –http://forum.zira3a.net/archive/index.php/t-21032.html– تاريخ الدخول على الموقع :1 /2011/7م .

ثانيا: الأثر الاقتصادي لاستثمار الموارد الأرضية المتوفرة للاستزراع السمكي .

من خلال ما سبق ذكره حول الموارد الأرضية المتوفرة للاستزراع السمكي بمصر سواء المسموح بها من قبل الدولة أو غير المسموح بها ، **يمكن ملاحظة ما يلي :**

1- يلاحظ أن معظم الموارد الأرضية المتاحة للاستزراع السمكي بمصر تنتج أسماك ملوثة ؛ ؛ لأن كل المناطق المحددة للاستزراع السمكي بقرار وزير الزراعة رقم 329 لسنة 1985بناء على القانون رقم 124 لسنة 1983م تقام فقط متأخمة لمصارف المجارى والصرف الزراعى والصناعى لتربية الأسماك على تلك المياه العامرة بالسموم والطفيليات والمعادن الثقيلة[1] ؛مما أدى إلى إنتاج أسماك ملوثة غير قادرة على المنافسة التسويقية خارج البلاد وداخلها ،كما أنها تهدد صحة الإنسان وزيادة أعباء العلاج والأدوية .

2- يمكن تنمية العديد من المناطق الساحلية والصحراوية التي توجد بمصر، فهناك مساحات كبيرة تصلح للاستزراع السمكي البحري خارج نطاق المناطق التي حددها القانون مثل ساحل البحر الأحمر والبحر الأبيض وخليج السويس والساحل الغربي لخليج العقبة، إلا أن معظمها تابع لهيئة السياحة ،وهناك مساحات قليلة هي المتفق عليها مع الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية وهيئة السياحة بمصر ،وهذه

---

(1) مقال بعنوان : المخاطر الصحية لتناول أسماك المزارع التي تربى على مياه المجاري والصرف الزراعي والصناعي – منتدى زراعة – شبكة المعلومات الدولية الإنترنت –http://forum.zira3a.net/archive/index.php/t-21032.html – تاريخ الدخول على الموقع :1 /2011/7م .

المساحات صالحة تماماً للاستزراع السمكي البحري حسب ما نشرته الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية بمصر ؛حيث جاء في نشرتها رقم 26 لسنة 2008م أنه على ساحل البحر الأحمر وخليج السويس توجد مساحات تصلح للاستزراع السمكي والقشريات في مواقع مختلفة، تقدر بـ 105430 فدان ،هذه المساحة متفق عليها مع هيئة السياحة لاستغلالها في الاستزراع السمكي.

كما توجد مناطق تصلح للاستزراع السمكي البحري والقشريات على الساحل الشمالي الغربي للبحر المتوسط بداية من مدينة مطروح حتى مدينة السلوم بمواقع مختلفة ،متفق عليها مع هيئة السياحة تقدر بحوالي 21000 فدان [1] .

و بالنسبة للساحل الشرقي لخليج السويس والساحل الغربي لخليج العقبة يوجد به عدد من المواقع تصلح للاستزراع السمكي متفق عليها مع هيئة السياحة تقدر بـ 24700 فدان [2]

لذا فإنه من المناسب تماماً تنمية الشواطئ أو المناطق القريبة منها إذا كانت الشواطئ تستغل في السياحة من خلال استزراع الأسماك البحرية والقشريات على مياه البحر ،وإقامة القرى المنظمة في هذه المناطق، فهذه موارد مالية هائلة ،خاصة وأن مصر تتمتع بالمورد البشري، فالتنمية

---

(1) المواقع المتاحة للمستثمرين للاستزراع السمكي البحري بالبحر الأحمر وجنوب سيناء والساحل الشمالي الغربي بالبحر الأبيض المتوسط. نشرة رقم 26 لسنة 2008م صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية بجمهورية مصر العربية ، صـ9-10

(2) المواقع المتاحة للمستثمرين للاستزراع السمكي البحري بالبحر الأحمر وجنوب سيناء والساحل الشمالي الغربي بالبحر الأبيض المتوسط. نشرة رقم 26 لسنة 2008م صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية بجمهورية مصر العربية .

الإقليمية للمناطق الساحلية من خلال إنشاء قرى تعتمد على الصيد والاستزراع السمكي البحري إضافة إلى صناعات أخرى ،هو أحد العوامل التي يمكن من خلالها الخروج من التكدس السكاني في الدلتا وحول نهر النيل،وهو بلا شك هدف استراتيجي لمصر خاصة في سيناء .

كما توجد مساحات صحراوية شاسعة بمواقع مختلفة من الدولة خارج المناطق التي حددها القانون صالحة تماماً للاستزراع السمكي تقع في نطاق معظم محافظات مصر،منها على سبيل المثال الزمام الصحراوي لمحافظات الإسماعيلية والإسكندرية ومناطق وادي النطرون والوادي الفارغ والمناطق المتأخمة لقرى الخريجين بمنطقة البستان التابعة لمحافظة البحيرة والصحراء المتأخمة لمحافظات الصعيد وغيرها ،فهذه المناطق تتميز بوجود مياه جوفية قريبة من السطح ؛ لذا يفضل استخدامها في إجراء الاستزراع السمكي بالتكامل مع النظم النباتية والحيوانية [1].

لكن على الرغم من ذلك لم تسمح الدولة بممارسة الاستزراع السمكي في العقود الماضية سوى في الأقفاص بالمياه البحرية أو مياه الصرف، إضافة إلى المناطق التي حددها القانون، أو اتفق عليها مع هيئة السياحة، ومازالت الدولة تصر على إزالة المزارع السمكية من بعض المناطق التي يتم استصلاحها حديثاً ؛بحجة استهلاكها لمياه الري رغم أن كمية الماء المستخدمة في الاستزراع السمكي تساوي الكمية المستخدمة

---

(1) عرض لبعض أنظمة الاستزراع السمكي المكثف كمشروعات ذات جدوى اقتصادية تتيح فرص عمل واعدة للشباب وتساهم في تحقيق الاكتفاء الذاتي من الأسماك (ورقة عمل) . د/محمد عبد العزيز أحمد عبد العزيز . من أعمال المؤتمر الدولي الثروة السمكية والأمن الغذائي في الدول العربية والإسلامية في الفترة من 22- 24 أكتوبر 2003م

في استصلاحها لعدة سنوات ،فاستزراعها بالأسماك يحقق هدفين بدلاً من هدف واحد وبنفس التكلفة ،و تقدر مساحة المزارع السمكية بحوالي (359 ألف فدان) منها (179 ألف فدان) مزارع مؤقتة (أراضى جارى استصلاحها للزراعة النباتية ويتم استخدامها فى تربية الأسماك مؤقتا خلال فترات غسيل التربة من الأملاح وهذه المساحة تمثل حوالي 50٪ من مساحة المزارع المستغلة في الاستزراع السمكي.

وقد شكلت عملية إزالة المزارع من الأراضي الغير مسموح بالاستزراع السمكي فيها غياباً للضمان والأمان لدى المستثمرين (المزارعين) مما ضيق الخناق عليهم، الأمر الذي أطاح بالعديد من فرص الاستثمار الواعدة في هذا المجال؛ لعدم ملائمة مناخ الاستثمار[1].

وخلاصة القول هنا إن إتاحة استثمار كافة الموارد الأرضية المناسبة للاستزراع السمكي يعمل على إنتاج أسماك غير ملوثة وتوفير مناخ مناسب للاستثمار في مجال الاستزراع السمكي والأحياء المائية والصناعات المرتبطة به مما ينشأ عنه جذب للعديد من الاستثمارات خاصة الأموال المهاجرة إلى الخارج، إضافة إلى الآثار الاقتصادية للاستزراع السمكي عموماً[2]. والتي مر ذكرها صـ226 .

---

(1) الاقتصاد المصري بين الواقع والطموح د/سامي عفيفي حاتم صـ111.

(2) الاقتصاد المصري بين الواقع والطموح. د/سامي عفيفي حاتم صـ255- 281، د/ مهران سليمان عطية. تحليل اقتصادي للوضع الراهن للثروة السمكية في جمهورية مصر العربية صـ1-16 مرجع سابق ، د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين – الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي صـ29-60، شبكة المعلومات الدولية الإنترنت
http://www.f-law.net/law/archive/index.php?t-53195.html&s=3c29388096609e98cff0bfbdabd1739d =

ثالثاً : موقف الفقه الإسلامي من استثمار الموارد الأرضية المتاحة للاستزراع السمكي

إن استثمار كافة الموارد الأرضية المناسبة للاستزراع السمكي بشكل لا يؤثر على صحة وسلامة الإنسان : من قبيل الاستثمار المباح شرعاً، ولهذا فإن منع الاستزراع السمكي في غير المناطق التي حددها القانون بحجة استهلاك مياه الري لا يحقق المصلحة فهو منع مما أباحه الله - تعالى- لغير مصلحة ؛لأن الأهمية الاقتصادية لقطاع الاستزراع السمكى ومساهمته فى توفير مصدر بروتين حيواني للطبقات محدودة الدخل والتي تمثل غالبية الشعب المصرى هو مايحقق المصلحة؛ حيث إن احتياجات المزارع والمفرخات السمكية من المياه تقدر حالياً بحوالي 766 مليون متر مكعب، وهوما يعمل على توفير الأمن الغذائي للمواطن المصري بشكل أكبر إذا ما قورن بالاستزراع النباتي (1).

=مقال بعنوان : الآثار الاقتصادية والاجتماعية والتنموية للتعديلات المقترحة من وزارة الري والموارد المائية على قانون الري والصرف رقم (12) لسنة 1984م تاريخ الدخول على الموقع :2011/7/1م.

مقال بعنوان : ارتفاع إنتاج الأسماك إلى 700 ألف طن. د/ محمود عثمان رئيس الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية - شبكة المعلومات الدولية الإنترنت موقع http://economy.akhbarway.com/news.asp?c=2&id=66679 طريق الأخبار تاريخ الدخول على الموقع 2011/8/1م.

(1) شبكة المعلومات الدولية الإنترنت-http://www.f-law.net/law/archive/index.php?t-53195.html&s=3c29388096609e98cff0bfbdabd1739d مقال بعنوان : الآثار الاقتصادية والاجتماعية والتنموية للتعديلات المقترحة من وزارة الري والموارد المائية على قانون الرى والصرف رقم (12) لسنة 1984م تاريخ الدخول على الموقع :2011/7/1م، شبكة المعلومات الدولية الإنترنت- موقع ملتقى المعرفة. http://kenanaonline.com/users/mohajo/topics/88292/posts/252631

وعلى هذا فإن المصلحة ظاهرة في عدم حظر الاستزراع السمكي في الأماكن التي تصلح لهذا الغرض.

لهذا أرى – والله أعلم- أن حظر الاستزراع السمكي في غير المناطق التي حددها القانون رقم 124 لسنة 1983م غير جائز شرعاً؛عملا بقاعدة " تصرف الإمام على الرعية منوط بالمصلحة" [1] ،والمصلحة ظاهرة في عدم حظر الاستزراع في غير المناطق المحددة فلا يحق للحاكم تقييد المباح إلا بشروط منها: أن يكون لمصلحة عامة وأن يكون فعل هذا المباح سيؤدي إلى ضرر أو محرم فله أن يقننه على الوجه الذي يحقق المصلحة، لهذا فإن الأولى استثمار كافة الموارد الأرضية المناسبة للاستزراع السمكي ؛لأن الفدان قد ينتج عدة أطنان من الأسماك، بينما في حالة الاستزراع النباتي ينتج 200- 300/ كجم من اللحم إذا خصص لرعي الحيوانات البرية .

المطلب الثاني

الموارد المائية المتاحة للاستزراع السمكي بمصر وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها

الماء من المقومات الأساسية للحياة على الأرض ؛قال تعالى : ﴿.. وَجَعَلْنَا مِنَ الْمَاء كُلَّ شَيْءٍ حَيٍّ أَفَلَا يُؤْمِنُونَ﴾ [2] ؛لهذا ليس من الغريب أن يكون

=مقال بعنوان: الأسماك بجمهورية مصر العربية وأهميتها (الاستزراع السمكي) تاريخ الدخول على الموقع2011/7/4م

(1) الأشباه والنظائر لابن نجيم صـ123، الأشباه والنظائر للسيوطي ،121.والمصلحة هنا مرسلة لأنه لم يقم دليل على اعتبارها أو إلغائها ولكن يحصل من مراعاتها جلب مصلحة ودفع مفسدة،وهي معمول بها عند جمهور الأصوليين.

(2) سورة الأنبياء من الآية رقم (30)

الماء أهم عنصر في عملية الاستزراع السمكي، ويمكن معرفة أهم الموارد المائية المتاحة للاستزراع السمكي بمصر وأهم خصائصها وصفاتها المناسبة للاستزراع وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها فيما يلي:

أولاً: الموارد المائية المتاحة للاستزراع السمكي:

تتنوع مصادر المياه المناسبة للاستزراع السمكي بمصر، ويمكن التعرف على مصدرها وكمية المتاح منها من خلال الجدول التالي:

جدول رقم (15) الموارد المائية المتاحة في مصر خلال السنوات من 2004/2003 الي 2007/م2008 م الوحدة مليار متر مكعب /سنة

الموارد المائية /سنوات	2003 /2004	2004 /2005	2005 /2006	2006 /2007	2007 /2008
حصة مياه نهر النيل	55.5	55.5	55.5	55.5	55.5
المياه الجوفية	6.1	6.1	6.1	6.1	6.2
تدوير مياه الصرف الزراعي	4.8	5.1	5.4	5.7	8.0
تدوير مياه الصرف الصحي	1.0	1.1	1.2	1.3	1.3
الأمطار والسيول	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3
تحلية مياه بحر	0.06	0.06	0.06	0.06	0.06

المصدر : وزارة الموارد المائية والري - الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء 2008م 1?LANG=1
http://www.msrintranet.capmas.gov.eg/pls/busns/rep o_inv_&lname=FREE تاريخ الدخول على الموقع 2011/8/12م.

يتضح من الجدول السابق أن المورد الرئيسي للمياه في مصر هو نهر النيل وهو من الموارد المائية المتجددة، وحسب اتفاقية الانتفاع الكامل لمياه نهر النيل بين مصر والسودان لعام 1959 حيث تحصل مصر سنويا علي55.5 مليار متر مكعب وتبلغ نسبته 76.7٪ من جملة الموارد المائية بالإضافة إلى المياه الجوفية والأمطار والسيول ومياه الصرف الصحي والزراعي المعالج (1).

وعلى الرغم من وجود الموارد المائية السابقة فلم تسمح التشريعات المصرية باستخدام المياه العذبة في الاستزراع السمكي ؛ حيث تم حظر استعمال المياه العذبة في الاستزراع السمكي وفقاً للقانون رقم 124 لسنة 1983م واستثنى المفرخات فقط ؛ لهذا فإن المتاح للاستزراع السمكي بمصر من المياه ؛ليس سوى مياه الصرف بأنواعها ؛إضافة إلى المياه البحرية في الاستزراع البحري .

ثانياً: شروط وخواص مياه الاستزراع السمكي:

لكي نضمن نجاح عملية الاستزراع السمكي من الناحية الاقتصادية والصحية فلابد أن تكون المياه متوفرة بشكل دائم ودون انقطاع وبأقل التكاليف وأن تكون خالية من الملوثات ومسببات الأمراض .

أما التركيزات المسوح بها لأهم العناصر التي قد تؤثر في مياه الاستزراع (ملجم /لتر) ،كالتالي:

غاز الأكسجين: 5 أو أكثر .

غاز الأمونيا :0.05

(1) د/ محمد عاطف كشك – الأرض والماء في مصر–استعمال وإدارة الموارد المائية في الزراعة المصرية– وزارة الموارد المائية والري– القاهرة 1999م– صـ167.

غاز ثاني أكسيد الكربون: 10 أو أقل .

الزئبق: صفر .

DDT:صفر[1]

ثالثا: صفات مياه الاستزراع السمكي

للماء صفات مختلفة تؤثر في نجاح عملية الاستزراع ؛ لهذا لابد أن تكون البيئة المائية ذات خواص مناسبة لنمو الأسماك، ويمكن بيان هذه الصفات على النحو التالي:

أ- الصفات الطبيعية

تتضمن الصفات الطبيعية لمياه الاستزراع السمكي الصفات التالية:

1- العكارة:

تحد العكارة من نفاذ الضوء، وبالتالي يقل معدل حدوث عملية البناء الضوئي وإنتاج البلانكتون، وهو ما يصعب من حصول الأسماك على الغذاء، وهذا العامل يدفعها إلى عملية الافتراس، كما أنه ذو تأثير ميكانيكي يتسبب في جرح الخياشيم، ودرجة تركيز العكارة المطلوبة فى الأحواض ذات التربة الطينية تكون فى حدود 200 جزء فى المليون .

---

(1) الأسماك والقشريات في الوطن العربي د / أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 1/97-128.مرجع سابق، البيئة المائية للأسماك. م. ز /سامي عبد الهادي ،مهندس زراعي / وجدي أحمد حافظ :نشرة صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية سنة 2005م برقم (12)، شبكة المعلومات الدولية الإنترنت . موقع كنانة أونلاين. http://www.kenanaonline.com/page/5837 مقال بعنوان : الاستزراع السمكي .تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/5م

2- لون الماء :

أنسب لون لمياه الاستزراع السمكي اللون الأخضر خاصة المائل للاصفرار، حيث يدل على زيادة الهائمات النباتية، وأنواع أخرى من الطحالب التي تشكل الغذاء الطبيعي للأسماك.

3- درجة حرارة الماء :

تصل معدلات نمو الأسماك في درجة الحرارة المثلى إلى أقصاها، أما إذا وجدت الأسماك عند درجة حرارة أقل أو أعلى فإنها لا تنمو بشكل طبيعي .

وتلعب الحرارة دوراً مؤثراً في العمليات الحيوية التي تقوم بها الأسماك مثل عمليات التمثيل الغذائي، والتكاثر وبخاصة عملية التبويض، وتعيش الأسماك في مدى معين من درجات الحرارة، وذلك بحسب نوعها، وأيضاً مراحل النمو التي توجد فيها .

وتنقسم الأسماك حسب تحملها لدرجة حرارة الماء إلى أسماك المياه الباردة، وهي التي تتزاوج عند درجة حرارة 15 م أو أقل، وأسماك المياه الدافئة وهي تتزاوج عند درجة حرارة أعلى من 16م .

فمثلاً تحتاج أسماك البلطي للعيش في مدى من درجات الحرارة يتراوح ما بين 22- 25 درجة مئوية، وتتوقف عن التغذية في حالة انخفاض درجة الحرارة إلى 16 درجة مئوية، وفى 10 درجة مئوية تصبح معرضة للموت، في حين تحتاج مفرخات البلطي ما بين 28 – 30 درجة مئوية .

ويحفز ارتفاع درجة الحرارة على ذوبان المواد الكيميائية في الماء، وهو ما يؤثر سلبياً على حيوية الأسماك، وعلى العكس من ذلك يقل معدل ذوبان الأكسجين في الماء .

ويمكن محاولة التخفيف من التذبذب في درجات الحرارة وذلك بزيادة منسوب الماء بالحوض حتى يمكن للأسماك أن تتجه إلى القاع في حالة اختلاف درجة الحرارة عند السطح .

ب- الصفات الكيميائية :

1- الأكسجين الذائب في الماء :

يعتبر الأكسجين الذائب في الماء من أهم العوامل التي تؤثر على عملية الاستزراع السمكي، فمن المعروف أن نقص الأكسجين الذائب في الماء عن حد معين يؤدي إلى مشاكل عديدة وإذا استمر هذا النقص دون تدخل من المربي فإن كارثة نفوق الأسماك ستكون محتملة .

ومن المشكلات التي يتعرض لها السمك عند نقص الأكسجين:

- الموت المفاجئ أو التدريجي للأسماك .
- نقص معدلات النمو .
- الإصابة بالإجهاد وظهور أمراض مختلفة .
- توقف الأسماك عن الطعام وفقدان الشهية .

وتكون دلالات نقص الأكسجين في الماء كما يلي :

- تجمع الأسماك عند سطح الماء وأفواهها مفتوحة، وفي حركة مستمرة للحصول على الأكسجين من سطح الماء، كما نشاهد في أحواض الاستزراع في الساعات المتأخرة من الليل وفي الصباح الباكر ، خاصة مع وجود الشبورة.
- ترنح الأسماك وسباحتها ببطء .

- تجمع الأسماك عند بوابات الري والفتحات التي يكون بها بعض التسرب من المياه .
- نفوق الأسماك خاصة أثناء الليل .
- عدم إقبال الأسماك على الطعام .

أما الأسباب التي تودي إلى نقص الأكسجين في المياه فهي :

- موت النباتات داخل الأحواض وتحللها .
- نقص كمية الضوء أثناء النهار والذي يؤدي إلى نقص معدل البناء الضوئي .
- زيادة معدل تنفس الأسماك نتيجة لتعرضها لظروف غير طبيعية مثل الإثارة أو ارتفاع درجة حرارة الماء .
- تزويد الأحواض بكميات كبيرة من الغذاء تفوق احتياجات الأسماك وبالتالي يتم تحلل جزء منه وأكسدته وهو ما يستهلك نسبة كبيرة من الأكسجين الذائب في الماء .
- زيادة كثافة النباتات والطحالب في الحوض عن المعدل المطلوب .

ويتم معالجة نقص كميات الأكسجين في الماء بالطرق التالية:

- التهوية الميكانيكية عن طريق مضخات الهواء ،وهي من أكثر الوسائل استخداماً لزيادة أكسجين مياه المزارع السمكية ، كذلك تستخدم وسائل أخرى مثل البدالات وشفط الماء، ثم إعادة ضخه على شكل تدفقات تماثل الزبد .
- إضافة أملاح مؤكسدة للماء مثل برمنجنات البوتاسيوم إلا أن هذه الطريقة مكلفة ولا تؤدي إلى زيادة كبيرة في نسبة الأكسجين .

- عدم تغذية الأسماك أو نقلها في حالة نقص الأكسجين، لأن ذلك يؤدي إلى تحلل الطعام الموجود في الحوض وبالتالي نقص الأكسجين أكثر .

- تلعب الحرارة دوراً هاما في ذوبان الأكسجين، حيث تتوقف درجة الذوبان على درجة حرارة الماء ودرجة ملوحتها، ويعتبر تركيز 5 مليجرام أكسجين/ لتر ماء معدلا مناسبا لمعظم الأسماك، علماً بأن بعض أسماك المياه الباردة تحتاج إلى تركيز أعلى، كما أن هناك أنواع أخرى من الأسماك يمكنها أن تعيش في مياه يقل فيها تركيز الأكسجين عن هذا المستوى .

وجدير بالذكر أنه ينبغي أن تكون نسبة تشبع الماء المناسب داخل الحوض بالأكسجين 100% ، وألا تقل عن 80٪، وتتعرض الأسماك للنفوق عند انخفاض نسبة الأكسجين في الماء عن 5 جزء في المليون .

وتحتاج الأسماك النشطة إلى معدلات أعلى من الأكسجين مقارنة بالأسماك الأقل نشاطاً، كما أن الأسماك الصغيرة تستهلك مقادير من الأكسجين أكثر من الأسماك الأكبر في الحجم، وتختلف الحدود الحرجة للأكسجين باختلاف أنواع الأسماك، وتفضل الأسماك التركيزات العالية من الأكسجين على اختلاف الأحوال .

2- درجة ملوحة الماء :

تعرف الملوحة بأنها كمية الأملاح الذائبة في الماء، وتقاس الملوحة عن طريق أجهزة علمية خاصة منها جهاز(Salinometer) ، وتقسم الأسماك إلي ثلاثة أقسام تبعا لمدى تحملها لدرجة الملوحة .

- **أسماك المياه المالحة :**وهي التي تعيش في مياه البحر، حيث تزيد درجة الملوحة على 30 جزء من الألف .

- **أسماك المياه العذبة :** وهي التي تعيش في المياه العذبة والتي لا تزيد ملوحتها على 0.5 جزء من الألف .
- **أسماك المياه قليلة الملوحة :** وهي التي تعيش في مياه تتراوح ملوحتها ما بين أعلى من 0.5 جزء في الألف إلى أقل من 30 جزء في الألف .

وهناك أنواع من الأسماك يمكنها أن تتأقلم على التغير الشديد في ملوحة الماء، أي يمكنها أن تعيش في المياه العذبة وفي المياه المالحة دون أية آثار سلبية على حياتها، ومعظم هذه الأسماك تعتبر من الأسماك المهاجرة من الماء العذب للمياه المالحة أو العكس، ومن هذه الأسماك: السالمون، وبصفة عامة فإنه يجب أخذ ملوحة الماء في الاعتبار عند إنشاء المزرعة واختيار نوع السمك المناسب لهذه الملوحة .

3- ثاني أكسيد الكربون:

لا يشكل ارتفاع نسبة ثاني أكسيد الكربون في الماء مشكلة في حال إذا ما كانت هناك وفرة من الأكسجين، فقد تحتمل بعض أسماك القراميط نسبة 140 جزء/ مليون من ثاني أكسيد الكربون، في حال توافر 10 أجزاء/ مليون جزء من الأكسجين الذائب في الماء، وتسبب زيادة هذا الغاز في الماء وصوله إلى مخ وقلب السمكة مسبباً موتها .

4- درجة حموضة الماء :

ويقصد بها تركيز أيون الهيدروجين في الماء، ويقول الخبراء في مجال الاستزراع السمكي بأن تجاوز Ph الهيدروجين مقدار المدى من 4.5 – 10 يعوق نمو الأسماك، ومن المعروف أن مقدار Ph للمياه العذبة متغير، بينما يبلغ 8.1 – 8.3 للمياه المالحة في المناطق السطحية، ويقل إلى 7.5 في الأعماق، وفي الأحواض التي تحتوى على غاز كبريتيد الهيدروجين

تنخفض هذه القيمة إلى 7 .0، ومن المعروف أن مؤشرات الحموضة تتأثر بوجود نباتات مائية مستهلكة لثاني أكسيد الكربون، كما تتأثر بدرجة حموضة التربة ذاتها، ويمكن التغلب على ذلك بالتجبير.

وتظهر العديد من أمراض الأسماك نتيجة حموضة الماء، حيث يتولد عن ذلك العوم البطئ، وأذى الجلد وتشوه لون الخياشيم، وانخفاض درجة حموضة الماء يحوله لماء سام بالنسبة لمعظم الأسماك الموجودة في الحوض، فعند رقم الحموضة 5 تبدأ الأسماك في النفوق، حيث تغطى جسمها طبقة بيضاء، وتفرز كمية كبيرة من المخاط، وتتحول أطراف الخياشيم للون البني، وفى حالة إذا كان الماء غنياً بالحديد، يتحول في هذا الوسط لحديد غروي يستقر على الخياشيم، حيث يصعب التنفس، لذا ينصح الخبراء بضرورة نثر كمية من مادة كربونات الكالسيوم تقدر بـ 0.5 طن / هكتار. (2,5 فدان)

5- نسبة قلوية الماء :

تعد مقياساً لكمية الكوبونات والبيكربونات (القلويات) في ماء المزرعة، وتقدر القلوية المناسبة لنمو الأسماك بشكل طبيعي في مدى من 50 – 200 جزء / مليون، ويعطى ارتفاعها دلالة على صلاحية الماء لنمو الأسماك، حيث يمكن تحسين قيمتها بإضافة الجير.

كما يمكن تعيين القلوية من خلال الأس الهيدروجيني (مؤشر الحموضة)، حيث يعطى رقم 9 على الأس الهيدروجيني دلالة للخطورة على حياة الأسماك، وعادة ما تنتج هذه القيمة من الملوثات، وكذلك من التنكان إذا كانت هذه التنكان الخرسانية مازالت حديثة .

6- درجة عسر الماء :

هـي مقيـاس لتركيـزات أيونـات الكالسـيوم والماغنيسـيوم، فالمـاء يكون ماء عسر عندما يحتوى على كثير من هذه الأيونات، كما يرتبط أيضاً وبشكل كبير بدرجة الحموضة والقلوية، حيث تتأثر معدلات كل منهما بإضافة الجير (عملية التجيير)، ويقدر الخبراء أفضل معدل نمو الأسماك بين 50 – 300 جزء / مليون، ومن المعروف أن جميع محافظات مصر تقريباً تعانى من ارتفاع معدلات العسر بها، وخاصة ***محافظة كفر الشيخ*** وعليه ينبغي على الزارع تجنب استخدام الجير نهائياً في عمليات التطهير؛حيث إنه يرفع من معدلات عسر الماء .

7-معدل العناصر والمواد السامة :

يؤدى تواجدها في ماء الاستزراع بنسب معينة يطلق عليها (النسبة القاتلة) إلى نفوق الأسماك، كما أن تواجدها في معدلات أقل من هذه النسبة المميتة يؤثر على صحة الأسماك ولكن بنسب متفاوتة كل حسب نوعه، وذلك على النحو التالي :

- تتراكم في أنسجة الجسم كالكبد، والخياشيم والقلب والطحال والعظم مما يسبب حدوث تغيرات فسيولوجية ووظيفية لهذه الأعضاء .
- تؤثر على الخصوبة وبالتالي تؤدى إلى تراجع معدلات التكاثر .
- قد تؤدى إلى ظهور تشوهات في الأسماك والزريعة .
- تؤثر على تركيب ووظائف الخياشيم .

تزيد من الاستعداد الوراثي لدى الأسماك للإصابة بالأمراض[1].

رابعاً: الأثر الاقتصادي المترتب على الاستزراع السمكي على نوعيات المياه المختلفة

يترتب على استزراع الأسماك على المياه العذبة أو المياه البحرية: توفير العديد من فرص العمل، وزيادة في إنتاج الأسماك بشكل عام، وهذا مما يساعد على تحقيق الآثار الاقتصادية للاستزراع السمكي عموماً والتي مر ذكرها صـ 226.

أما الاستزراع على مياه الصرف الزراعي الملوث بالمبيدات والأسمدة وكذا مياه الصرف الصناعي والصحي فيترتب عليه تهديد صحة الإنسان ،وانخفاض القيمة التسويقية للأسماك وانخفاض الطلب عليها ،مما يؤدي إلى اختلال الميزان الغذائي للمستهلك وخروج عدد كبير من المزارعين بسبب ارتفاع تكاليف الإنتاج وعدم القدرة على تحقيق عائد مناسب على استثماراتهم بسبب انخفاض الطلب، وسوف يؤدى هذا إلى تداعيات خطيرة،منها :

1- توقف أو خروج استثمارات تقدر بحوالي 8.6 مليار جنيه تمثل قيمة الاستثمارات الثابتة فى أنشطة الاستزراع والأنشطة المعاونة .

---

(1) الأسماك والقشريات في الوطن العربي د / أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 1/97-128.مرجع سابق، البيئة المائية للأسماك. م. ز /سامي عبد الهادي ،مهندس زراعي / وجدي أحمد حافظ :نشرة صادرة عن الهيئة العامة = = لتنمية الثروة السمكية سنة 2005م برقم (12)، شبكة المعلومات الدولية الإنترنت . موقع كنانة أونلاين. http://www.kenanaonline.com/page/5837 مقال بعنوان : الاستزراع السمكي .تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/5م

2- ضياع العديد من فرص العمل وتوقف إعالة العديد من الأسر.

3- زيادة العجز فى الميزان التجاري نتيجة زيادة الواردات من الأسماك لتعويض النقص فى الإنتاج المحلى ؛حيث تقدر قيمة الواردات المتوقعة بحوالي 7 مليار جنيه على أساس إحلال الفاقد من المزارع من حيث الأصناف والكميات والأسعار .

4- إنكشاف الأمن الغذائي السمكي ؛حيث سيتم الاعتماد على الخارج لتوفير الاحتياجات المتزايدة من الأسماك فى ظل تناقص الاعتماد على المصايد الطبيعية لأسباب مختلفة ، وما يمثله ذلك من ضغوط إضافية على الدولة فى ظل ارتفاع أسعار اللحوم والدواجن ونقص الإنتاج المحلى منها

ولتفادي الخسائر المحتملة من جرآء الاستزراع على هذه المياه يمكن طرح عدد من الحلول منها:

1- التوسع في الاستزراع البحري بالمناطق الساحلية والصحراوية ؛ حيث كثرة المواقع المناسبة للاستزراع السمكي البحري ووفرة المياه والعمالة ، ونترك للإنسان الأرض الزراعية والمياه العذبة ،فهناك نوعيات كثيرة من الأسماك يمكن استزراعها بنجاح على المياه البحرية بالمناطق الصحراوية منها الدنيس والقاروص وأسماك العائلة البورية والوقار والبلطي من نوع سبيلورس...الخ .(1)

(1) زراعة الأسماك البحرية في الصحراء. د/أسماء الكرداوي موقع -http://www.ly2l.net/vb/t91266.htm- على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت.تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/28م.

2- الاستزراع التكاملي مع النباتات والحيوانات على المياه الجوفية بالأراضي الصحراوية.

3- فى ظل ندرة المياه وتناقص نصيب الفرد منها والذي يعرف بالفقر المائي، فإن تعظيم العائد من وحدة المياه يعتبر أحد أهم المحاور فى سياسات استخدامات المياه، والاستزراع السمكي يحقق هذا الهدف بشكل فعال حيث يتم استخدام نفس المقنن المائي للاستزراع النباتي فى الاستزراع السمكي سواء فى مزارع الأحواض أو الأقفاص السمكية فى المجارى المائية بل في بعض الأحيان أقل من محاصيل زراعية أخرى، وتتعاظم الفائدة فى المناطق الصحراوية من خلال الزراعة المتكاملة للإنتاج السمكي والنباتي والحيواني كما فى حالة العديد من المزارع في منطقة وادي النطرون.

4- استغلال مساحة الأراضى الجاري استصلاحها مؤقتا فى تربية الأسماك .(1)

خامساً: موقف الفقه الإسلامي من الاستزراع على مياه الصرف الصحي والزراعي والصناعي

يشترط لحل الطعام أن يكون طاهراً لامضرة فيه (2)،والأسماك

(1) تحليل اقتصادي للوضع الراهن للثروة السمكية في جمهورية مصر العربية. د/مهران سليمان عطية صـ1-16 مرجع سابق ،الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين صـ29-60. مقال بعنوان : الآثار الاقتصادية والاجتماعية والتنموية للتعديلات المقترحة من وزارة الري والموارد المائية على قانون الري والصرف رقم (12) لسنة 1984م.، م سابق.

(2) كشاف القناع 189/6 حيث جاء فيه فيما يحل وما يحرم من الطعام : (ما يضر كثيره يحل يسيره فيباح يسير السمقونيا والزعفران ونحوها إذا كان لا مضرة فيه لانتفاء علة التحريم).

الناتجة من عملية الاستزراع في مياه الصرف الزراعي والصناعي والصحي يتوقف حلها على أن تكون طاهرة وألا يكون هناك ضرر على الإنسان من تناولها :،فهل يتوافر فيها فهذان الشرطان أم لا ؟

من المعلوم أن مياه الصرف الزراعي والصناعي لا تشتمل على نجاسات في الغالب،لكن ما يشتمل على نجاسات : مياه الصرف الصحي ،فهل يباح أكل الأسماك التي تربت عليها أم لا؟

يرى الحنابلة: أن السمك الذي تغذى على النجاسات كعذرة (غائط)وميتة ودم: سمك جلال؛حيث جاء في الإنصاف وغيره :(يحرم صيد سمك وغيره بنجاسة كعذرة وميتة ودم؛ لأنه يصير كالجلالة) [1]

كما ذهب الإمامية أيضاً إلى القول بحرمة السمك الجلال فقالوا :(..ولا يأكل الجلال من السمك حتى يستبرئ ،بان يجعل في الماء يوماً وليلة ويطعم علقاً طاهراً) [2].

فالحنابلة والإمامية يرون أن السمك الذي تغذى على العذرة فتغير ريحه وأنتن يصير كالجلالة فيأخذ حكمها.

وعلى هذا يمكن القول بأن مقتضى المذاهب الأخرى عدم جواز أكل الأسماك التي تربت على النجاسات ،حتى تحبس فترة فى ماء طاهر على علف طاهر حتى تطهر ؛ لأنها بذلك تصير في حكم الجلالة، فينطبق عليها حكم الجلالة خلافاً ومذهباً كما هو مذكور بالهامش [3]

---

(1) الإنصاف 449/10، مطالب أولي النهى354/6،كشاف القناع 226/6

(2) شرائع الإسلام 170/3 .

(3)اختلف الفقهاء في حكم الجلالة على ثلاثة أراء. الرأي الأول : الصحيح عند الشافعية ورواية للحنابلة والظاهرية والإمامية والإباضية قالوا تحرم الجلالة لا تؤكل إلا بعد أن تحبس على علف طاهر مدة يطهر به لحمها ، الرأي الثاني: للحنفية ورواية عن=

كما يمكن القول بعدم جواز أكل الأسماك التي تربت في مياه الصرف الزراعي والصناعي والصحي ؛ لما يترتب على تناولها من مخاطر صحية سبق الحديث عنها صـ 178 وتتمثل في إصابة الأسماك بأمراض مختلفة تصيب من يتناولها بأمراض عديدة منها: حساسية الجهاز التنفسي والالتهابات المعوية والقيء والغثيان والفشل الكلوي والكبدي والأورام السرطانية والعقم والأمراض الجلدية المختلفة، كما أن الصورة العامة للدم

=مالك والأصح عند الشافعية، ورواية للحنابلة والزيدية قالوا بكراهية لحوم الجلالة وبيضها . الرأي الثالث: المشهور عند المالكية ووافقهم الحسن البصري والليث بن سعد0 قالوا لا بأس بلحوم الجلالة0 واستدل أصحاب الرأي الأول والثاني بما رواه الحاكم في المستدرك عن عبد الله بن عمر رضي الله عنهما قال:(نهى رسول الله صلى الله عليه وسلم عن الجلالة وألبانها) فمن قال بالتحريم حمل النهي الوارد في الحديث على التحريم ومن قال بالكراهة حمل النهي على الكراهة 0 واستدل أصحاب الرأي الثالث بقول الله تعالى {قل لا أجد....} حيث حصرت الآية المحرمات فلا يحرم ما عدا المذكور بالآية، ونوقش ذلك بأن الآية جاءت رداً على المشركين حين حرموا بعض الأشياء من تلقاء أنفسهم فنزلت الآية رداً عليهم، ويضاف محرمات إلى ما جاء في الآية.

والراجح :أن الجلالة يحرم أكلها ولا تحل حتى تحبس على العلف الطاهر مدة يطيب بها لحمها ويطهر، وتذهب عنها رائحة العذرة0 المبسوط 255/11، مواهب الجليل 229/3، التاج والإكليل 129/1- 130، المجموع 30/9،مغني المحتاج55/6،الانصاف366/10،كشاف القناع193/6،المحلى بالآثار181/1،شرائع الإسلام 170/3،شرح النيل434/8،البحر الزخار334/5،التاج المذهب373/3،المستدرك للحاكم40/3،حديث رقم 2248،نيل الأوطار140/8،سبل السلام329/2،تفسير القرطبي116/7.

تتغير كثيرا بسبب تناول الأسماك المرباة على هذه المياه لإصابتها بأنيميا حادة مما يشكل خطورة علي من يتناولها[1].

ومما ينذر بالخطر أن معظم هذه الأمراض تزايدت في السنوات القليلة الماضية بشكل كبير، كما تزايدت تكلفتها العلاجية ، فعلى سبيل المثال

---

(1) إنتاج الأسماك د/نبيل فهمي صـ83 مرجع سابق ، التلوث البيئي وأثره على صحة الإنسان د/محمد السيد أرناؤوط صـ140-143 مرجع سابق ، الإنسان وتلوث البيئة د/ عبد الحكم عبد اللطيف الصعيدي صـ216ـ231 مرجع سابق، إنتاج الأسماك من المصايد الطبيعية وطرق استغلالها وتنميتها في الدول العربية والإسلامية، استبيان ومراجعة وتوصيات. د/ فوزي أحمد برعي صـ8 مرجع سابق،أساسيات إنتاج الأسماك صـ687 مرجع سابق ،آفاق التكنولوجيا وتنمية الموارد السمكية صـ35 مرجع سابق ، دراسة اقتصادية عن الوضع الراهن لمصايد البحيرات الداخلية المصرية د/ أحمد فوزي القراشيلي وآخرين صـ2 – 17 . مرجع سابق ، مقال بعنوان :تلوث الماء نتائج خطيرة على صحة الإنسان. د/حسن الطوخي. جريدة الشرق الأوسط الخميس 29 شوال 1428 هـ 8 نوفمبر 2007 العدد 10572 ، التلوث المائي وأثره على الثروة السمكية والصحة العامة. د/ السيد أحمد محمد مرجان صـ1-35 مرجع سابق. ، مقال بعنوان : المخاطر الصحية لتناول أسماك المزارع التي تربى على مياه المجاري والصرف الزراعي والصناعي – منتدى زراعة – شبكة المعلومات الدولية الإنترنت – http://forum.zira3a.net/archive/index.php/t-21032.html – تاريخ الدخول على الموقع :2011/7/1م، مقال بعنوان: التلوث البحري (الجزء الثاني)– الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية – http://gafrd.kenanaonline.com/topics/57667/posts/286170– تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/3م

ذادت الحالات العلاجية للأورام عموماً في عام 2008 مقارنة بعام 2004 بنسبة 81٪[1]

فبناء على ماسبق لا يجوز تناول الأسماك التي تم تربيتها على النجاسات حتى تحبس فترة في ماء طاهر وعلى علق طاهر حتى يطهر لحمها ،كذلك لا يجوز تناول الأسماك إذا كانت تضر بصحة الإنسان بسبب المخاطر الصحية التي تترتب على أى من نوعيات المياه السابقة ؛حفاظاً على النفس من الضرر ؛لقوله تعالى:﴿.. وَلاَ تُلْقُواْ بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ..﴾[2] ،ولقوله تعالى:﴿.. وَلاَ تَقْتُلُواْ أَنفُسَكُمْ إِنَّ اللّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا﴾[3]، ولقوله ﷺ :(**لا ضرر ولا ضرار**)[4]

ويأتي المنع أيضا عملا بالقاعدة الشرعية الكلية التي مفادها: لا ضر ولا ضرار ،وقاعدة الأصل في المنافع الإباحة وفي المضار الحرمة[5] ،وقاعدة الضرر يزال[6] ،فالاستزراع على المياه الملوثة بملوثات ضارة بصحة الإنسان، ويعد من قبيل الاستثمار المحرم شرعاً؛ لما فيه من الضرر فإن قيل:إن فيه

---

(1)الهيئة العامة للتأمين الصحي بالقاهرة . التقرير السنوي للتأمين الصحي عام 2008/2007،ص:12.

(2) سورة البقرة من الآية رقم 195.

(3) سورة النساء من الآية رقم (29)

(4)أخرجه الحاكم في المستدرك عن أبي سعيد الخدري رضي الله عنه 66/2 برقم (2346) ،والحديث بتمامه أن رسول الله صلى الله عليه وسلم قال:"لا ضرر ولا ضرار من ضار ضاره الله ومن شاق شاق الله عليه " وقال :هذا حديث صحيح الإسناد على شرط مسلم ولم يخرجاه .

(5) الأشباه والنظائر للسيوطي صـ172،صـ179 .

(6) الأشباه والنظائر للسيوطي 83/1،قواعد الفقه لمحمد عميم الإحسان المجددي البركتي 88/1 دار الصدف ببلشرز – مدينة كراتشي – الطبعة الأولى سنة1407هـ .

منفعة، وهي :سد حاجة المواطنين من الغذاء . قلت:إن فيه من المضار ما هو أعظم من تحقيق المنفعة ،ودرأ المفاسد مقدم على جلب المصالح[1]... والله أعلم.

البدائل المتاحة لمياه الصرف .

نظراً لعدم وفرة المياه العذبة للاستزراع السمكي ،وتحريم الاستزراع بمياه الصرف الملوثة، فإنه يمكن اقتراح البدائل التالية:

1- استخدام بعض المياه العذبة في الاستزراع السمكي قبل الاستزراع النباتي.

2- الاعتماد على مياه الصرف الزراعي الآمن، وهو غير الملوث بالمبيدات أو الأسمدة.

3- التوسع في الاستزراع البحري والاستغناء عن المياه العذبة قدر الإمكان .

4- إجراء الاستزراع التكاملي في الأراضي الصحراوية على المياه الجوفية .

5- إجراء الاستزراع على مياه الصرف الصحي المعالجة رباعياً بشكل جزئي ،فإنه يجوز شرعا استخدامها في الاستزراع السمكي[2] مالم يكن هناك ضرر من الاستخدام والله أعلم .

---

(1) قواعد الإحكام في مصالح الأنام 106/2 لأبي محمد عز الدين عبد العزيز بن عبد السلام السلمي- المتوفى سنة 660 هـ - دار الكتب العلمية- بيروت .

(2) مياه الصرف الصحي المعالج رباعياً هي مياه زالت عنها جميع آثار النجاسة وهي من الماء الطهور (الذي يجوز استعماله) تخريجاً على الراجح من أقوال الفقهاء ؛ فيجوز استخدامها في سقي الزرع ونحو ذلك متى انتفى الضرر من الاستخدام. بحث=

المطلب الثالث

زريعة الأسماك وأثرها الاقتصادي

وموقف الفقه الإسلامي منها

كما يتوقف نجاح عملية الاستزراع السمكي من الناحية الاقتصادية على وفرة الموارد الأرضية والمائية، فإنه يتوقف أيضاً على وفرة الزريعة المناسبة والملائمة لعملية الاستزراع، ،ويمكن بيان كيفية الحصول على الزريعة وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه منها ،فيما يلي:

أولاً مصادر الزريعة

هناك أسماك تجمع زريعتها من المصادر الطبيعية، وتعتمد عليها مزارع الأسماك بدرجة كبيرة، ومن أهمها :أسماك العائلة البورية والدنيس والقاروص والحنشان وغيرها [1] بالإضافة إلى التفريخ الطبيعي والاصطناعي.

=في النوازل الفقهية بعنوان معالجة الصرف الصحي واستخداماته بدولة الكويت د/ فهد سعد فالح الرشيدي موقع الفقه الإسلامي.

702http://www.islamfeqh.com/Nawazel/NawazelItem.aspx?NawazelItemID

تاريخ الدخول على الموقع2011/9/1م.

(1) تفريخ وتربية الأسماك لمؤلفه د/ محمد عبد الرازق صـ14- معهد علوم البحار والمصايد بالإسكندرية ؛ الأسس العلمية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي لمؤلفه د / أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 255/1 ، قشر البياض تأليف م/كامل المتوكل نشرة رقم (27) صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية سنة 2004م ، الاستزراع السمكي لثعبان السمك (الحنش) تأليف د/ محمد نجيب بكير ،د/ عزت عواض ، م / أحمد عبد المنعم نشرة رقم(31) صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية سنة 2008م .

فالتفريخ الطبيعي يتم بوضع آباء وأمهات الأسماك المطلوب تفريخها في البيئة المناسبة من حيث درجة الحرارة ودرجة الملوحة ..الخ، ثم يجمع البيض أو الزريعة، وفق خطوات فنية معينة (1).

وهذه الطريقة يمكن إتباعها في تفريخ أسماك البلطي والدنيس والقاروص والبوري . والمبروك والقراميط وقشر البياض..الخ . (2) وتم تفريخ معظم هذه الأسماك في مصر بنجاح.

وأما التفريخ الاصطناعي فيمكن إلقاء الضوء حول مفهومه ومميزاته وأهم الأسماك التي يمكن تفريخها والخطوات التي يتم بها بشكل عام في النقاط التالية:

أ- **المقصود بالتفريخ الاصطناعي للأسماك:**

يقصد به ذلك الذي يتم بتدخل الإنسان في إجراءه كعملية النزع اليدوي للبيض وتخصيبه بالسائل المنوي لذكور الأسماك وتحضينه

---

(1) الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 255/1.

(2) تفريخ أسماك البلطي م/ محمد شوقي القطان0 نشرة رقم 30 لسنة 2007م صـ2-11 م سابق، د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين - الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي 264/1- 265 ،365م سابق، الأسس العلمية لإنتاج وتربية الأسماك د/ نبيل فهمي عبد الحكيم صـ358-360 م سابق، قشر البياض د/محمد المتوكل م سابق، مقال بعنوان تفريخ أسماك المبروك شبكة المعلومات الدولية الإنترنت http://gafrd.kenanaonline.com/topics/151272/posts/57654 تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/4م.

وملائمة درجة الحرارة والتغذية حسب ما يتناسب مع نوعية الأسماك المراد تفريخها..الخ وفق خطوات فنية معينة [1].

ب- **أهمية التفريخ الاصطناعي للأسماك من الناحية الاقتصادية:**

تتمثل في عدد من النقاط أهمها :

1- الحصول على نسبة فقس وإخصاب عالية (60- 90٪) بالمقارنة بالتفريخ الطبيعي (1- 30 ٪)

2- حماية البيض واليرقات الحديثة الفقس من الظروف البيئية غير المناسبة.

3- توفير ظروف مناسبة لتحضين البيض وتربية اليرقات .

4- باستخدام التفريخ الصناعي يمكن للسمك إنزال كل البيض الموجود بداخله بعكس التفريخ الطبيعي فإن ⅓أو ½ العدد الكلي من البيض لا يتم إنزاله أو تبويضه بل يتكسر داخل تجويف الجسم ويعاد امتصاصه.

5- إنتاج يرقات متجانسة الأحجام والأعمار واختيار سلالات جيدة وأكثر مقاومة للمرض.

6- إمكانية تفريخ الأسماك تحت أي ظروف بيئية مخالفة لبيئتها الطبيعية وأيضاً إمكانية تفريخها في الأسر (الأحواض) خلال أشهر العام المختلفة [2].

---

(1) تفريخ وتربية الأسماك د/محمد عبد الرازق صـ20 مرجع سابق ، م/ محمد شوقي القطان تفريخ أسماك البلطي نشرة رقم 30 لسنة 2007م صـ2- 11م سابق، مقال بعنوان المفرخات الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية http://kenanaonline.com/users/Hatcheryfish/topics/./posts83129 .تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/3م.

(2) تفريخ وتربية الأسماك .د/محمد عبد الرازق صـ20 مرجع سابق ، مهندس محمد شوقي القطان- تفريخ أسماك البلطي- نشرة صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة=

جـ- **أهم الأسماك التي أمكن تفريخها اصطناعياً :**

نجحت عملية التفريخ الصناعي في أسماك البلطي والمبروك وقشر البياض ..الخ.[1] ،كما يجري إنتاج زريعة البوري على نطاق محدود في مصر بشكل شبه اصطناعي، بهدف الاستزراع المائي، إلا أن تكلفته لا زالت مرتفعة ،كما نجحت أيضا عمليات التفريخ الاصطناعي والنصف اصطناعي لأسماك الدنيس والقاروص وغيرها من الأسماك البحرية .[2]

=السمكية برقم 30 لسنة 2007م صـ2- 11شبكة المعلومات الدولية الإنترنت . الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية .مقال بعنوان المفرخات http://kenanaonline.com/users/Hatcheryfish/topics/./posts83129 .تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/3م.

(1) تفريخ أسماك البلطي م/ محمد شوقي القطان نشرة رقم 30 لسنة 2007م صـ2- 11 م سابق ، تفريخ وتربية الأسماك صـ23 صـ28- مرجع سابق .شبكة المعلومات الدولية .الإنترنت .مقال بعنوان :تفريخ أسماك المبروك http://gafrd.kenanaonline.com/topics/151272/posts/57654 تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/4م.

(2) الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 1/267-268 م سابق، مقال بعنوان : أسماك الدنيس. د/أحمد المزين .شبكة المعلومات الدولية الإنترنت. http://kenanaonline.com/users/DrMezayn/topics//posts65650 تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/4م ،.مقال بعنوان إنتاج ورعاية أسماك القاروص .د/ عبد الرحمن أحمد خطاب -الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية. http://gafrd.kenanaonline.com/topics/201296/posts/58200 تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/4م ، تفريخ الأسماك البحرية د/ أسماء الكرداوي . نشرة صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية http://gafrd.kenanaonline.com/topics/57654/posts/85051 تاريخ الدخول على الموقع 2011/8/1م ، تفريخ واستزراع أسماك الوقار .د/ أحمد عبد=

لكن مازالت عملية تفريخ الأسماك البحرية غير منتشرة كأسماك المياه العذبة فمحاولات تفريخ الأسماك البحرية تأخرت بكثير عن أسماك المياه العذبة.

ولا زال الأمر حتى الآن يحتاج إلى المزيد من البحث والدراسة لإمكانية تفريخ الأسماك البحرية بشكل اقتصادي ،وإن كان يوجد في مصر مؤخراً بعض المفرخات البحرية أهمها : المفرخ البحري بالإسكندرية التابع لهيئة الثروة السمكية ،ومفرخ شركة الوفاء بالإسماعيلية التابع لشركة المقاولون العرب (عثمان أحمد عثمان) ومفرخ الجمبري بكلية زراعة العريش وبعض مفرخات القطاع الخاص ،وهي قليلة جدا حتى الآن ، ولا زال مشروع إنشاء مفرخ بحري من المشاريع المطلوبة في الوقت الحالي، ويمكن أن تحقق هذه المشاريع عائد استثماري مجز نتيجة زيادة الطلب على زريعة الأسماك البحرية ،نظراً لأهمية استزراع الأسماك البحرية؛حيث يمكن أن تحقق طفرة هائلة في الاقتصاد القومي لمصر من خلال استغلال الأراضى الساحلية واستزراعها بالمياه البحرية حيث إنه من الممكن أن ينتج عنها زيادة في إنتاج الأسماك وتوفير فرص عمالة ودخول اقتصادية عالية نظرا لارتفاع العائد من تصديرها [1].

=المنعم المزين الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية http://gafrd.kenanaonline.com تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/30م.

(1) الاستزراع السمكي البحري د/مصطفى محمد سعيد حسين ـ صـ1-33 صادر عن مركز صالح عبد الله كامل للاقتصاد الإسلامي . جامعة الأزهر . ضمن أعمال المؤتمر الدولي . الثروة السمكية والأمن الغذائي في الدول العربية والإسلامية – في الفترة من 22- 24 أكتوبر 2003م .

د- خطوات التفريخ الاصطناعي للأسماك :

يتبع في عملية التفريخ الصناعي للأسماك بشكل عام عدة خطوات، أهمها على سبيل الإجمال:

1- إعداد ورعاية قطيع الآباء والأمهات . 2- الحث الهرموني.

3- الحث البيئي للنضوج . 4- التبويض والإخصاب.

5- تجميع البيض . 6- تحضين وفقس البيض .

7- معاملة الزريعة بالهرمونات [1] 8- رعاية اليرقات .

9- مرعاة معدلات النمو والإنتاجية والإعاشة .

10- التحسين الوراثي في الأسماك.

و من خلال التحسين الوراثي يتم الوصول إلى إنتاج زريعة أكثر ملائمة للظروف الطبيعة وأكثر ملائمة للمرض ومتأخرة في النضوج الجنسي كما هو مطلوب في أسماك البلطي [2] .

---

(1) من الخطوات الهامة في إنتاج زريعة أسماك البلطي المعاملة بالهرمونات حيث إن توالد هذه الأسماك في عمر قصير يعتبر من أهم المشاكل في إدارة أحواض هذه الأسماك وقد أمكن التغلب على هذه المشكلة من خلال إنتاج زريعة كلها ذكور من خلال المعاملة بهرمون Alehamethy-testosterone في إنتاج ذكور البلطي . ويأتي ذلك تفصيلاً عند كيفية تفريخ البلطي كنموذج لعمليات التفريخ .- الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي. د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 1/324-325 ،محاضرة باللغة الإنجليزية للدكتور نبيل فهمي بكلية الزراعة . جامعة الأزهر، مقال بعنوان إنتاج الزريعة والبدائل المتاحة للهرمون الصناعي.د/ جابر دسوقي إبراهيم مجلة إشراقة العدد 25 صـ41 - 24.

(2) الأسس العلمية لإنتاج وتربية الأسماك. د/نبيل فهمي صـ387-392 .

ويتم الوصول إلى التحسين الوراثي من خلال التهجين[1] والانتخاب[2].

وتتميز الأسماك المهجنة بسرعة النمو وفقاً لعدة تجارب أجريت في هذا المجال، منها : تهجين القرموط الأبيض بنوعية القرموط الأزرق حيث أعطى الهجين الناتج 22٪ زيادة في النمو عن القرموط الأزرق أو الأبيض[3].

---

(1) يتم التهجين في الأسماك بين السلالات أو بين الأنواع حيث يمكن استخدام أسلوب التهجين في طرق التربية للحصول على أفرد تنمو بمعدل نمو يفوق ضعف معدل النمو في الآباء مع تحسين واضح في معدلات التحويل الغذائي وزيادة المقاومة للأمراض وتحمل الضغوط الجوية المختلفة وهذه المميزات تعرف عادة بقوة الهجين ، ومعظم الأفراد الهجين لا تتكاثر وهي بذلك تصبح سلالة غير معتمد عليها في التوالد أي لا تكون أمهات ، وقد أمكن الحصول على هجن كثيرة ناجحة مثل تهجين أسماك التروت المرباة مع أسماك التروت البحرية كذلك أمكن تهجين أسماك القاروص المنقط بالسائل المنوي للقاروص الأبيض وقد أمكن الحصول على هجين له معدلات نمو أسرع ومعدلات حياة أعلى من الآباء ، وكذلك في أسماك القرموط أمكن الحصول على أفضل النتائج بتهجين ذكر القرموط الأبيض مع إناث القرموط الأزرق أو العكس حيث أدى ذلك إلى زيادة معدلات النمو. الأسس العلمية لإنتاج وتربية الأسماك .د/نبيل فهمي صـ387-392 .

(2) والانتخاب عبارة عن إتاحة فرصة أكبر للأفراد المتفوقة في صفة ما للمشاركة بتركيبهم الوراثي في إنتاج الأجيال القادمة بهدف تحسين تلك الصفة .الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي .د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 1/400-402، الأسس العلمية لإنتاج وتربية الأسماك. د/ نبيل فهمي صـ338-393 ، مجلة إشراقة العدد 25 صـ41 – 24.مقال بعنوان إنتاج الزريعة والبدائل المتاحة للهرمون الصناعي. د/ جابر دسوقي إبراهيم .

(3) الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 1/400-406 ، الأسس العلمية لإنتاج الأسماك.د/نبيل فهمي 238-353 ، تفريخ أسماك البلطي0 م/ محمد شوقي القطان0 صـ2- 11م سابق .

والخطوات السابقة تتم بطرق فنية معينة ليس مجال ذكرها هنا، لكن ينبغي مراعاتها لما لها من تأثير اقتصادي كبير في عملية التفريخ[1]..

كما يلزم مراعاة الأسس العلمية في عمليات نقل الزريعة إلى أحواض التربية أو التحضين وأقلمتها وفقاً للخطوات الفنية المتبعة في هذا الخصوص؛ لضمان عدم وجود فقد بنسبة كبيرة[2].

ثانيا: الأثر الاقتصادي لإنتاج زريعة الأسماك.

من خلال العرض السابق حول مصادر الحصول على الزريعة يتبين أن التفريخ الاصطناعي لم ينتشر بشكل كبير في بعض الأسماك ؛لذلك لم يتم التوسع في استزراعها كالأسماك البحرية .

وفي المقابل تم التوسع في استزراع بعض النوعيات التي تم إنتاج زريعتها بالتفريخ الاصطناعي بنجاح ،وعلى رأسها أسماك البلطي؛ حيث إن الطفرة التي حدثت في إنتاج الأسماك ترجع إلى استزراع البلطي وحيد الجنس الذي تم إنتاج زريعته بالتفريخ الاصطناعي،وهذا مايمكن أن نلاحظه من خلال الجدول التالي:

---

(1) الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين1/ 389-400 ، الأسس العلمية لإنتاج وتربية الأسماك . د/ نبيل فهمي صـ338-393 ، - تفريخ أسماك البلطي .مهندس محمد شوقي القطان صـ2- 11 .

(2) الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين صـ670-671 ، تفريخ وتربية الأسماك . د/ يحيى محمد حسن صـ23-27 مرجع سابق .

جدول رقم (16) إنتاج المفرخات السمكية من الإصبعيات مصنفاً طبقاً للمصدر عام 2009 بالمليون وحدة

اسم الصنف	مفرخات حكومية		مفرخات أهلية		الإجمالي
	مياه عذبة	مياه بحرية	مياه عذبة	مياه بحرية	
دنيس	-	0.253	-	0.492	0.745
قاروص	-	0.250	-	3.158	3.408
جمبري	-	-	-	20.154	20.154
بلطي أحمر	-	1.052	-	-	1.052
بلطي	29.182	-	64.000	-	93.182
موسى	-	-	-	0.046	0.046
مبروك عادي	123.770	-	-	-	123.770
مبروك حشائش	56.009	-	-	-	56.009
مبروك فضي	6.427	-	-	-	6.427
الإجمالي	215.388	1.555	64.000	23.850	304.793

المصدر: الكتاب السنوي للإحصاءات السمكية 2009م . الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء .

فمن خلال العرض السابق يتبين أن أسماك البلطي والمبروك يتم تفريخها اصطناعياً بشكل أكبر ،وهو من العوامل التي ساعدت على انتشار استزراعها ؛ مما زاد من إنتاج الأسماك وفرص العمل والتنمية الإقليمية وتدعيم المصايد الطبيعية بالزريعة وتخفيف الضغط عن المخزونات الطبيعية عموماً وثبات أسعار السلع البديلة من لحوم ودواجن والحد من الواردات وزيادة نسبة الصادرات وغير ذلك من الآثار التي مر بيانها ضمن الأثر الاقتصادي للاستزراع السمكي، إضافة لما يلي:

1- زيادة فرص الاستثمار

حيث إن حجم الاستثمارات فى مفرخ بلطي تقدر بحوالي 334 ألف جنيه رأس مال ثابت + 169 ألف جنيه رأس مال عامل، فضلاً عن أن توافر الزريعة يساعد على انتشار الاستزراع السمكي ،وهو ما يفتح الباب للاستثمار في هذا المجال بشكل أكبر.(1)

2- انخفاض تكلفة الإنتاج.

حيث إن توفير نوعيات جيدة من الزريعة أو الأصبعيات بتكلفة مناسبة أحد أهم متطلبات تحقيق الكفاءة الاقتصادية للمزارع السمكية وتمثل تكاليف الزريعة فى بعض الحالات نسبة عالية من إجمالي تكاليف التشغيل خاصة بالنسبة للأصناف التى لايتم تفريخها صناعياً إما لأسباب فنية أو اقتصادية.

ومن وجهة النظر الاقتصادية فإن ارتفاع تكاليف الزريعة يعنى ارتفاع تكلفة الإنتاج وهذه الزيادة فى التكاليف إما أن يتحملها المنتج عن طريق خفض هامش الربح المحقق أو يتحملها المستهلك عن طريق رفع أسعار البيع؛ لهذا فإن التوسع في تفريخ الأسماك البحرية أصبح له اقتصادية كبيرة؛

---

(1) د/أحمد عبد الوهاب برانية- مناقشة جدوى استخدام الهرمون في إنتاج بلطي وحيد الجنس- شبكة المعلومات الدولية الإنترنت – الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية http://gafrd.kenanaonline.com/topics/57614 /posts – تاريخ الدخول على الموقع :2011/3/11م ، جريدة الصياد العدد السادس عشر – سبتمبر أكتوبر 2002

حيث ينعكس أثره على النشاط الاقتصادي بالمزايا الاقتصادية التي تتحقق من الاستزراع السمكي بشكل عام[1].

ثالثاً: موقف الفقه الإسلامي من عمليات إنتاج زريعة الأسماك

عملية جمع الأسماك من المصادر الطبيعية كالبحار والبحيرات وغيرها أو تفريخها قد يتعلق بها بعض الأحكام الفقهية التي يتطلب الأمر معرفتها ،ومن هذة الأحكام :حكم جمع زريعة الأسماك من البحار والأنهار والمحيطات على الإباحة أم يختص به أحد دون أحد ؟ ،وهل بيع السائل المنوي لذكور الأسماك خاصة النوعيات الجيدة لأغراض التهجين مباح أم لا؟، كذلك الهرمون الصناعي(التستوستيرون) المستخدم في عمليات التفريخ مباح أم لا ؟ ،هذا ما يتم بيانه من خلال المسائل التالية :

المسألة الأولى :حكم جمع زريعة الأسماك من المصايد الطبيعية

ينطبق حكم جمع الزريعة من المصايد الطبيعية على حكم الصيد منها سواء كانت المياه محرزة أو مملوكة للدولة لاشتراك الحكم في علة واحدة ،وقد سبق ذكر هذه المسألة صـ115 ،فما ينطبق على حكم الصيد ينطبق على حكم جمع الزريعة خلافاً ومذهباً.

المسألة الثانية: حكم بيع الحيوانات المنوية وبويضات الأسماك

يتم تفريخ الأسماك بالطرق الصناعية عن طريق تخصيب البويضات بالسائل المنوي لذكور الأسماك بعد النزع اليدوي بالضغط الخفيف على

---

(1) مقال بعنوان أساليب تحسين الكفاءة الإنتاجية لمشروعات الاستزراع السمكي البحري.د/أحمد عبد الوهاب برانية .شبكة المعلومات الدولية الإنترنت . موقع الاتحاد التعاوني للثروة المائية http://kenanaonline.com - تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/27م.

منطقة البطن في الذكور للحصول على السائل ،وقد تم الوصول إلى حفظ السائل المنوي لاستخدامه عند الحاجة إليه في عمليات التبويض دون عملية النزع اليدوي وانتظار وقت النضوج الجنسي عند الذكور وذلك عن طريق حفظ الجاميطات ؛ حيث أثبتت التجارب نجاح نقل الحيوانات المنوية لأسماك التروت مع إضافة البنسلين في زجاجات جافة ومعقمة موضوعة في أوعية عند درجة حرارة الصفر المئوي في وجود ثلج مجروش جرشاً دقيقاً، كذلك نجحت عمليات حفظ السائل المنوي لأسماك المياه الباردة بواسطة التجميد باستخدام النيتروجين السائل، وقد أمكن الاحتفاظ ببيض مخصب لمدة تتراوح بين 8- 129 ساعة عند درجة حرارة 7م5 مع عدم إضافة ماء[1].

وعلى هذا يقوم بعض أصحاب المفرخات بشراء مقدار معين من الحيوانات المنوية خاصة من السلالات الجيدة لإكمال عمليات التفريخ أولنقل سلالات جيدة من أماكن مختلفة .، فهل يكون ذلك من قبيل بيع المضامين والملاقيح أم من قبيل بيع ماء الفحل؟

أقول: لقد ورد النهى عن الملاقيح والمضامين[2]

---

(1) أساسيات إنتاج الأسماك. د/ نبيل فهمي صـ367-368 ، الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 1/ 304 .

(2) المضامين: ما فى أصلاب الفحول، والملاقيح جمع ملقوحة وهى ما فى أرحام الأنعام والخيل من الأجنة، وقيل : على عكس هذا فالمضامين ما فى بطون إناث الإبل "الأجنة"، والملاقيح بيع ما فى ظهور الجمال المصباح المنير ص :556، طلبة الطلبة صـ110، المغرب ص :426، البدائع 145/5، المبسوط 195/12، الاستذكار لابن عبدا لبر 421/6، المنتقى 22/5، المجموع 395/9، كشاف القناع 166/3، دقائق أولى النهى 14/2، البحر الزخار 294/4 .

فقد " نهى ﷺ . عن بيع المضامين والملاقيح "[1]، ونهى النبى ﷺ . عن الملاقيح لا لذاتها، بل لكونها غير موجودة وقت البيع، فالنهى عنها لانعدامها، فهى من قبيل بيع المعدوم أوماله خطر العدم وهذا غير جائز لدخوله فى بيوع الغرر المنهى عنها "فقد نهى . ﷺ . عن بيع الغرر"[2]، ولأنه يشترط أن يكون محل العقد "المعقود عليه" موجوداً وقت العقد[3].

فالملاقيح والمضامين بيوع كان الناس يتعاملون بها فى الجاهلية فنهوا عنها وأرشدوا إلى حكم الإسلام فيها، فقد نهى . ﷺ . عنها تحصيناً للأموال أن تضيع وقطعاً للخصومة والنزاع أن يقعا بين الناس[4].

---

(1) حسن لغيره: رواه البزار من حديث سعيد بن المسيب عن أبى هريرة، وفى إسناده صالح بن أبى الأخضر عن الزهري وهو ضعيف عند جمهور الأئمة ،ووثقه الإمام أحمد ، وقد رواه الإمام مالك فى الموطأ عن الزهري عن سعيد مرسلاً عن ابن عمر ،كما روي عن عبد الله بن عباس، فله عدة طرق يقوي بعضها بعضا. (التلخيص الحبير26/3، سبل السلام 44/2، موطأ الإمام مالك 654/2 برقم 1334) ،وروي هذا الحديث من عدة طرق ،وسبب ضعفه ليس فسق الراوي أو كذبه ،فبمجموع طرقه يرتقي إلى درجة الحسن لغيره،كما أن لهذا الحديث شواهد أخرى تعضده كالنهي عن بيع حبل الحبلة الوارد في حديث ابن عمر ، وقد أورده البخاري في البيوع برقم 2143.

(2) صحيح مسلم 1153/3 كتاب البيع باب بطلان بيع الحصاة والبيع الذي فيه غرر برقم1513 .

(3) البحر الرائق 279/5، البدائع 138/5، حاشية الدسوقي 10/3، التاج والإكليل 271/6، أسنى المطالب 11/2، المهذب 262/1، المجموع 245/9، كشاف القناع 163/3، الشرح الكبير مع المغنى 25/4.

(4) الفواكه الدواني 94/2، كشاف القناع 166/3.

كما ورد النهى أيضاً عن بيع ماء الفحل فيما روى عن ابن عمر أن النبى ﷺ - " **نهى عن ثمن عسب الفحل**" [(1)].

عسب الفحل[(2)] هو ماؤه . والحديث دليل على أن بيع ماء الفحل وإجارته حرام؛ لأنه يتضمن بيع منيه وهو معدوم غير متقوم وغير معلوم ولا مقدور على تسليمه؛ لأن صاحب الفحل عاجز عن تسليم مائه[(3)].

وعند الإمام مالك ورواية للحنابلة ورواية للزيدية قالوا:

يجوز بيع ماء الفحل كما تجوز إجارته مدة معلومة؛ لأن الضرورة والحاجة تدعو إليه وهى منفعة مقصودة، وحملوا النهى فى الحديث السابق على التنزيه والحث على مكارم الأخلاق[(4)].

واستدلوا بما روى عن أنس بن مالك"**أن رجلاً من كلاب سأل النبى ﷺ عن عسب الفحل فنهاه فقال يا رسول الله ! إنا نطرق الفحل فنكرم، فرخص له - ﷺ - فى الكرامة** " [(5)].، لكن الكرامة تختلف عن

---

(2) أخرجه الإمام البخاري فى صحيحه، كتاب الإجارة، باب عسب الفحل797/2 برقم 2164، سنن أبى داود، كتاب البيوع، باب عسب الفحل، 267/3 برقم 3429.

(2) الفحل : هو الذكر من كل حيوان فرساً كان أو جملاً أو ثوراً أو غير ذلك . عون المعبود213/9، سبل السلام 16/2.

(3) عمدة القارئ 105/12، شرح النووي على صحيح مسلم 230/10، عون المعبود 213/9، نيل الأوطار 173/5، البدائع 139/5، مغنى المحتاج 447/3، الإنصاف 301/4، دقائق أولى النهى 13/2، البحر الزخار 310/4، التاج المذهب 341/2.

(4) بداية المجتهد 169/2، التاج والإكليل 227/6، الإنصاف 301/4، المغنى 148/4، البحر الزخار 310/4، عمدة القارئ 105/12، شرح النووي على صحيح مسلم 230/10، نيل الأوطار 173/5، سبل السلام 160/2.

(5) صحيح: قال أبو عيسى: حديث حسن غريب لا نعرفه إلا من حديث إبراهيم بن حميد عن هشام عن عروة [سنن الترمذي، كتاب البيوع عن رسول الله ـ ﷺ ـ، باب=

الأجرة، فالكرامة شيء تجود به النفس من غير اشتراط، أما الأجرة فتكون مشروطة، فالذي رخص به رسول الله صلى الله عليه وسلم هو الكرامة وليس الأجرة .

وقد ورد لفظ التلقيح فى الفقه الإسلامى، ولكنه اختص بالنخل، وعرف بأنه أن يأخذ شيئاً من طلع الفحل فيدخله بين ظهرانى طلع الإناث من النخل فيكون له بإذن الله صلاحاً[1].

أو هو إدخال شئ من فحول النخل فى إناثها كتلقيح الحيوانات[2].

وأرى - والله أعلم - أن بيع الحيوانات المنوية والبيض المخصب للأسماك لا يدخل ضمن هذا النهى؛ لأن اللقاحات انفصلت عن الأسماك، وتم تخزينها بطرق علمية مناسبة [3] إلى أن تسلم لمن أراد شراءها، فالذى يشترى، يشترى شيئاً موجوداً، فلما خرجت اللقيحة إلى حيز الوجود خرجت عن دائرة النهى، فأصبحت موجودة وصالحة للاستعمال فكانت حلالاً فلا

=ما جاء فى كراهية عسب الفحل، 573/3 برقم 1274 ، سنن البيهقي، باب النهى عن عسب الفحل، 339/5 برقم 10625.

(1) الأم 41/3، تكملة المجموع 24/11، المغنى 62/4 وما بعدها، نيل الأوطار 173/5.

(2) طلبة الطلبة ص : 124.

(3)أثبتت التجارب نجاح نقل الحيوانات المنوية لأسماك التروت مع إضافة البنسلين في زجاجات جافة ومعقمة موضوعة في أوعية عند درجة حرارة الصفر المئوي في وجود ثلج مجروش جرشاً دقيقاً ، كذلك نجحت عمليات حفظ السائل المنوي لأسماك المياه الباردة بواسطة التجميد باستخدام النيتروجين السائل ، وقد أمكن الاحتفاظ ببيض مخصب لمدة تتراوح بين 8- 129 ساعة عند درجة حرارة 7م5 مع عدم إضافة ماء. ساسيات إنتاج الأسماك د / نبيل فهمي صـ367-368 .

تدخل ضمن بيع الملاقيح والمضامين وماء الفحل المنهى عنهم ؛ لأنها فصلت عن الأسماك وأعدت بطريقة صالحة للاستعمال، فليست من قبيل بيع المعدوم أوماله خطر العدم.

وعلى هذا يمكن نقل اللقاحات بين دول العالم المختلفة خلال فترة مناسبة ؛حيث يمكن تلقيح الأسماك باللقاحات الممتازة من البلاد المختلفة، وهو ما يعبر عنه بالنسبة للحيوان باللقائح المستوردة، تستوردها الوحدات الزراعية وتقوم ببيعها للمربين كأصناف جديدة لإنتاج سلالات أخرى، وبناءً على ذلك فلا مانع منها شرعاً سواء في الأسماك أوالحيوان ؛ لأنها ليست من قبيل المعدوم ،ولانتفاء الضرر وتحقيق المصلحة – والله أعلم – .

المسألة الثالثة: استخدام هرمون التيستسترون في تفريخ الأسماك .

إن حكم استخدام هرمون التيستسترون في تفريخ الأسماك من الناحية الشرعية يتوقف على الهدف من استخدامه وأثره على الأسماك وصحة الإنسان، وهذا ما يمكن بيانه على النحو التالي :

أ- الهدف من استخدام هرمون التيستسترون في تفريخ الأسماك وكيفية استخدامه.

يستخدم الهرمون في تفريخ البلطي لإنتاج بلطي وحيد الجنس (ذكور فقط)(1)؛ حيث تعطي الذكور إنتاجية أعلى من الإناث لأن الإناث تستهلك

---

(1) وحيد الجنس : يعني استزراع جنس واحد ذكور أوإناث ،ففي البلطي يفضل استزراع ذكور البلطي على الإناث نظراً لنموها السريع ؛ولكبر حجمها عنا الإنـاث ،بخلاف المبروك والثعابين السمكية مثلاً فتتميز الإناث بكبر حجمها عن الذكور ؛لذلك يفضل المربي تربية الإناث في المبروك أو الحنشان بخلاف البلطي . مجلة إشراقة. العدد25 صــ41- 42 د/جابر دسوقي إبراهيم . كلية العلوم الزراعية والبيئة – العريش. مقال بعنوان إنتاج الزريعة والبدائل المتاحة للهرمون الصناعي ، مشاهدة حقلية للباحث.

طاقتها في إنتاج البيض ،وتصوم فترة طويلة أثناء تحضينه ،لهذا فإن تربية الإناث غير اقتصادية ،كما أن الأسماك التي تنتج عنها بالأحواض تستهلك الغذاء الصناعي ولا تعطي أحجاما اقتصادية.

لهذا يتم إنتاج زريعة البلطي وحيد الجنس(ذكور) بالمعالجة الهرمونية؛ حيث يمكن التحكم الهرموني في الجنس اعتماداً على أن زريعة البلطي تفقس ولها مناسل غير مميزة جنسيا ،حيث إن خلاياها ليست خلايا خصية وليست خلايا بيضية وتتحكم الكروموسومات الجنسية في توجيه هذه الخلايا فتصبح خلايا ذكرية (خصية)أو تصبح خلايا بيضية أولية ،وفي أسماك البلطي تتم مرحلة التمييز هذه بعد وصول الزريعة إلى 12مم تقريبا فإذا تعرضت الزريعة قبل هذه الفترة إلى كمية ضئيلة من الهرمون الذكري فإن خلايا المناسل غير المتميزة تتجه إلى أن تصبح خلايا ذكرية وبصفة مستديمة ،وذلك بغض النظر عن التركيب الوراثي للسمكة ، ويصبح الهرمون الطبيعي المفرز من الخصية هو المسئول عن النمو للذكر بعد أن يختفي الهرمون الصناعي تماماً .

ب - أثر الهرمون على الأسماك.

يتمثل أثر استخدام الهرمون على الأسماك فيما يلي:

1- أثناء معالجة الزريعة بهذه الجرعة الضئيلة من الهرمون الذكري فإن أكثر من 90٪من كمية الهرمون تتركز في الأحشاء (الكبد الطحال - الكلى – الأمعاء)،بينما يذهب 10٪إلى العضلات ،وذلك أثناء فترة المعالجة والتي يكون فيها وزن السمكة لا يصل إلى نصف جرام.

2- عند نهاية فترة المعالجة والتي تستمر 28 يوماً فإن الهرمون يختفي من جسم السمكة بسرعة كبيرة ،وبمرور أربعة أيام يتبقى منه فقط 1٪من الكمية الأصلية تتركز في أحشاء الزريعة ،ويقترب وزن الزريعة عند هذا العمر من نصف جرام تقريباً

3- أثبتت جميع الأبحاث أن الهرمون الصناعي المعطى عن طريق التغذية يختفي تماماً من جسم السمكة المعالجة بعد شهر من توقف التغذية على العليقة المهرمنة ،ويكون حجم الأصبعيات في هذا الوقت حوالي 3 سم تقريباً.

4- بعد مرور أربعة أشهر من توقف المعالجة الهرمونية فإن كمية الهرمون الذكري الطبيعي المفرزة من الخصية في جسم السمكة كان 11 نانو جرام بالمقارنة ب37 نانو جرام من الهرمون الطبيعي في الأسماك غير المعالجة (البلطي الذكور) علماً بأن النانوجرام هو جزء من آلاف الميكرو جرام والذي هو جزء من آلاف الملليجرام، علماً بأن الجرعة العلاجية المؤثرة في الإنسان من الهرمون الذكري هو 80 ملجم ،وهي عشرة آلاف مرة قدر الجرعة اللازمة لتحويل زريعة سمكة وحيدة الجنس وهي 8 ميكروجرام ،وقد يفسر ذلك على أساس تثبيط إنتاج الهرمون الحادث في المناسل والمفرزة بواسطة الغدة النخامية للأسماك المعالجة ،ويؤكد هذا الافتراض انخفاض عدد وقلة حيوية الحيوانات المنوية التي تنتجها ذكور وحيدة الجنس بالمقارنة بالذكور غير المعالجة .

5- ذكور الأسماك المنتجة بهذه الطريقة يحتوي جسمها فقط على الهرمون الذكري الطبيعي (هرمون التستوستيرون) [1] .

---

(1) مقال بعنوان إنتاج الزريعة والبدائل المتاحة للهرمون الصناعي د/جابر دسوقي إبراهيم. كلية العلوم الزراعية والبيئة – العريش مجلة إشراقة العدد 25 صـ41- 42.

والهرمون المستخدم في التفريخ حالياً في مصر هو الهرمون الصناعي (17 ألفا مثيل تيستوستيرون).

ولا يقتصر استخدام هرمون التيستسترون في التفريخ فقط وإنما يتم استخدامه في التغذية من قبل بعض المزارعين ؛ حيث يعمل الهرمون على تفوق الأسماك في النمو ،لكن عند وقف إضافته إلى الغذاء أثناء فترة التربية يكون عدم إضافته من البداية أفضل ؛لأن الأسماك التي لم يضاف إليها الهرمون في التغذية تتفوق على الأسماك التي يضاف إليها الهرمون ثم يمنع ؛ حيث إن الهرمون يزول من الأسماك بعد أربعة أشهر ؛ لهذا يلزم وقف إضافته للغذاء قبل الصيد بأربعة أشهر ،وهو ما يؤدي إلى فقد الأسماك للزيادة التي اكتسبت من التغذية السابقة ،لهذا فإن التغذية على العلائق المضاف إليها معدلات مختلفة من هرمون 17 ألفا ميثيل تيستوستيرون ثم إعادة تغذيتها بعلائق خالية من الهرمون ليس له جدوى اقتصادية[1] ؛ ومن هنا يقوم بعض المزارعين بإضافة هذا الهرمون لغذاء الأسماك حتى الحصاد وبنسب عالية جداً طلباً للربح[2].

جـ - أثر الهرمون على الصحة العامة للإنسان .

دار الجدل حول استعمال الهرمون الصناعي التستوستيرون : في إنتاج زريعة الأسماك؛ فقد تم حظر استعماله من قبل وزارة الزراعة المصرية؛

---

(1) دراسة النمو ومعدلات الاستفادة من الغذاء في أسماك البلطي النيلي عند التغذية بعلائق تحتوي على معدلات مختلفة من هرمون 17ألفا ميثيل تيستوستيرون ثم إعادة التغذية بعلائق خالية من الهرمون بحث منشور ضمن أعمال مؤتمر الثروة السمكية والأمن الغذائي في الدول العربية والإسلامية في الفترة من 22-24أكتوبر 2003م .إعداد علي عز الدين عبد الغني – المعمل المركزي لبحوث الثروة السمكية .

(2)مشاهدة حقلية للباحث .

حيث صدر القرار الوزاري رقم (2655) لسنة 2003م بحظر استخدامه في المفرخات حرصاً على الصالح العام والصحة العامة ،واعتبر استخدامه مخالفاً للقانون رقم 124 لسنة 1983م المادتين (55- 17) [1]،ثم تكرر استخدامه في عمليات التفريخ مرة ثانية بين مؤيد ومعارض، رغم حظره ؛ لأن الأمر لم تتحد فيه الرؤى بعد من قبل علماء الزراعة المتخصصين في هذا المجال حول أثره على صحة الإنسان [2]

فقد رأى بعض ممن أقروا استخدام الهرمون في التفريخ أنه بعد مرور أربعة أشهر من توقف المعالجة الهرمونية فإن كمية الهرمون الذكري الطبيعي المفرزة من الخصية في جسم السمكة يقدربـ 11 نانو جرام بالمقارنة ب37 نانو جرام من الهرمون الطبيعي في الأسماك غير المعالجة (البلطي الذكور) علماً بأن النانوجرام هو جزء من آلاف الميكرو جرام والذي هو جزء من آلاف المليجرام، علماً بأن الجرعة العلاجية المؤثرة في الإنسان من الهرمون الذكري هو 80 ملجم ،وهي عشرة آلاف مرة قدر الجرعة اللازمة لتحويل زريعة سمكة وحيدة الجنس وهي 8 ميكروجرام،

---

(1) التشريعات المصرية المنظمة للسماكة في مصر من منظور بيئي – إداري – إنتاجي د/ عبد الحميد محمد عيد صـــ6.مرجع سابق.

(2) حيث التقيت بعدد من المتخصصين في هذا المجال بالمؤتمر الثالث حول تنمية الثروة السمكية وأثرها على الأمن الغذائي والاقتصاد القومي المصري .المنعقد في الفترة من 17 – 18 من شهر أكتوبر عام 2010م بمركز صالح كامل للاقتصاد الإسلامي بجامعة الأزهر ، ولم تتحد الآراء حول الآثار المترتبة على الصحة من استخدام هرمون التستوستيرون في التفريخ.

بالإضافة إلى أن الهرمون يزول من الأسماك تماماً من تغذية الأسماك المهرمنة فضلاً عن أنه يتركز معظمه في الأحشاء وليس اللحم[1].

لكن كان في المقابل من يرى أن الهرمون وإن كان يزول من الأسماك فإن احتمال تأثيره على البيئة المائية وارد بنسبة كبيرة ،وهو مما يؤثر على الأسماك ومن ثم على الإنسان .

والذي يؤكد لنا احتمال تأثير الكم الضئيل من هذا الهرمون على الأسماك: ما تؤكده بعض الدراسات أن معظم المبيدات والمركبات الكيميائية تحدث سمية للأسماك حتى عند التركيزات الضئيلة جداً(جزء واحد في البليون خاصة مبيدات الإندرين والتوكسافين) .

ومن الأمثلة على ذلك ما حدث في الولايات المتحدة الأمريكية في مستنقعات Long- Isand ؛حيث رشت هذه المستنقعات بمادة **DDT** بغرض القضاء على البعوض ،وذلك لعدة سنوات متتالية ،وكان تركيز **DDT** منخفضاً بحيث لا يؤثر على الكائنات المائية ،ولكن نظراً لصعوبة تفكك هذا المبيد بقي محتفظاً بسميته فترة طويلة ،كما انتقل عبر السلسلة الغذائية الموجودة بهذه المستنقعات إلى الأسماك ،وكان تركيزه في الأسماك أعلى من البيئة المائية .

كما أن الماء في بحيرة Big bear في كاليفورنيا يحتوي على 0,015 جزء في المليون من مركب والتوكسافين بينما وجد تركيز هذا المبيد في أنسجة الأسماك بتركيز 87 جزءاً في المليون، ويرجع السبب في

---

(1) مقال بعنوان إنتاج الزريعة والبدائل المتاحة للهرمون الصناعي. . د/جابر دسوقي إبراهيم مجلة إشراقة. العدد 25 صـ41- 42. مقال بعنوان إنتاج الزريعة والبدائل المتاحة للهرمون الصناعي.

زيادة تركيز المركبات الكيميائية داخل الأسماك بنسبة أعلى من البيئة المائية؛ لأن الأسماك تقوم بترشيح الماء ؛مما يعمل على تركيز هذه المركبات داخلها بنسبة أعلى[1].

أما عن رأي الأطباء حول الآثار الصحية المترتبة على استخدام هذا الهرمون في إنتاج الأسماك سواء في التفريخ أو التغذية ،فكان من بين آرائهم مايلي:

1- **قال د/مصطفى جبر مدير المشروع القومي لمكافحة فيروسات الكبد بكفر الشيخ وأستاذ أمراض السكر والباطنة بكلية الطب جامعة طنطا** إن هرمون التيستسترون هو هرمون ذكري، ولو زاد استخدامه عن الحد :يؤدي إلى صفراء ركودية ؛ مما يتسبب في الإصابة بالالتهاب الكبدي بعد زيادة نسبة الصفراء في الدم ؛ كما يؤدي ذلك إلى جعل المريض يعاني من الهرش ،كما أن الهرمون الموجود في الأسماك يتسبب في تكوين حصوات داخل المرارة، ويجعل السائل الصفراوي سميكاً ذا تأثيرسلبي على خلايا الكبد خاصة المرضى المصابين بالبلهارسيا، وقال إن التيستسترون يعطى للرجال الذين لديهم نقص في هرمون الذكورة، أما هرمون الإستروجين فيمنح للسيدات المصابات بنقص في هرمون الأنوثة، ولو تناول كل منهما هرمون الآخر لأدى ذلك إلى اضطراب الخصائص الجنسية .

2- **قال د/حسن سلامة أستاذ الجهاز الهضمي والكبد ورئيس الجمعية المصرية لزراعة الخلايا الجذعية** إن هرمون التيستسترون يتسبب في رفع نسبة الصفراء في كبد الإنسان وإن تناول الأسماك الموجود بها

---

(1) تلوث البيئة بالمبيدات د/شريف أحمد أبو دنيا صـــ93.

هذا الهرمون بنسب متكررة يتسبب في وقف الدورة الشهرية عند المرأة بالإضافة إلى أنه يتسبب في ضعف خصوبتها .

3- **وقالت د/ هدى الطيب أستاذ الباطنة والجهاز الهضمي بكلية الطب جامعة عين شمس** إن هرمون التيستسترون الذي تستخدمه بعض المزارع يساعد على زيادة نسبة الأورام السرطانية الخبيثة في الكبد ويتسبب في حدوث اضرابات في الخصوبة عند الرجال خصوصاً الشباب والأطفال الصغار الذين تعتمدون على هذه الأسماك، كما تعمل على نمو العظام عند هؤلاء الأطفال بصورة سريعة ؛ مما يخلق شباباً قصير القامة، إضافة إلى وجود مظاهر ذكورة عند الفتيات نتيجة تناول هذه الأسماك ؛ مما يخلق امرأة مشعرة إضافة إلى واضطرابات في الدورة الشهرية وتأخر الحمل .

4- **وقال د/سراج زكريا رئيس قسم الكبد بمستشفى المنيل** إن استخدام أي هرمون بدون داع يؤدي إلى التهاب الكبد ويرفع نسبة الإنزيمات في الجسم وأن تأثير الهرمون عند الأطفال الصغار أخطر تأثيراً منه على الكبار بالإضافة إلى تسببه في تأخير الحمل لفترات طويلة وتخبط الهرمونات الأنثوية عند المرأة .

5- **وقال د/ جمال عصمت رئيس الاتحاد الدولي لدراسة أمراض الكبد** إن تأثير الهرمون الذي يستخدمه أصحاب المزارع على الكبد السليم أقل من الكبد المصاب، وأضاف أن ارتفاع هذا الهرمون في جسم السمكة وتناول الإنسان لها يؤدي إلى ارتفاع نسبة الهرمونات في جسمه، ويعمل على زيادة مضاعفات الكبد ويؤدي إلى تورم في

جوانب الكبد وزيادة نسبة الصفراء التي تؤدي مع مرور الوقت دون علاجها إلى فشل كبدي ،ويزداد الأمر خطورة إذا تعلق بالأطفال(1).

كما أفادت بعض المصادر الطبية أيضاً بأن تناول هرمون التستيسترون بأي شكل يصيب الإنسان بالعقم(2).

د- الحكم الشرعي لاستخدام هرمون التيستسترون في إنتاج الأسماك

الأسماك المعالجة بهذا الهرمون ربما تؤثر على من يتناولها ،فضلاً عن التأثير المؤكد على المياه؛ لهذا فإن الحكم الشرعي في استخدام الهرمون الصناعي المعروف ب 17 ألفا مثيل تستوستيرون (الهرمون الذكري) في تفريخ الأسماك أو تغذيتها هو التحريم إذا تيقنا أنه يترتب على استخدامه ضرر بصحة الإنسان ؛لأن الطعام الحلال يشترط أن لا يكون في تناوله مضرة بصحة الإنسان(3) ؛ لحديث "لا ضرر ولا ضرار من ضار ضاره الله ومن شاق شاق الله عليه" (4) حيث دل على تحريم

---

(1) من مقال بعنوان السمك فيه هرمون قاتل جريدة الأهرام المسائي العدد الصادر بتاريخ 9ديسمبر 2009م.

(2) شبكة المعلومات الدولية الإنترنت – موقع الموسوعة الحرة ويكيبيديا http://ar.wikipedia.org/wiki – تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/5م،وهذا ما صرح لي به عدد كبير من الأطباء الثقات .

(3) المبدع 193/90 ، الإنصاف 354/10 ، كشاف القناع 189/6 حيث جاء فيها: [... فيباح كل طعام طاهر لا مضرة فيه.] .

(4) أخرجه الحاكم في المستدرك عن أبي سعيد الخدري 66/2 كتاب: البيوع ،وقال صحيح على شرط مسلم ولم يخرجاه.

الضرر[1] ،وهذه الهرمونات لها تأثير ضار على صحة الإنسان ،فلا يجوز تناول هذه الأسماك إن ثبت أنها تشتمل على بقايا من هذا الهرمون.

فيأتي الحكم بتحريم تناول الأسماك التي تم تفريخها باستخدام هذا الهرمون في ضوء قواعد الشريعة الإسلامية ،منها: قاعدة لا ضر ولا ضرار، وقاعدة الأصل في المنافع الإباحة وفي المضار الحرمة[2] ،وقاعدة الضرر يزال[3]،فلا يجوز استخدام هذه الهرمونات في تفريخ الأسماك أو تغذيته ،وأن هذا من قبيل الاستثمار المحرم شرعاً؛ لما فيه من الضرر فإن قيل:إن في هذا الأمر منفعة، وهي :سد حاجة المواطنين من الغذاء . قلت:إن فيه من المضار ما هو أعظم من تحقيق المنفعة ،ودرأ المفاسد مقدم على جلب المصالح[4]... والله أعلم .

أما إذا لم يكن في استخدامه ضرر على صحة الإنسان وأخبر بذلك الأطباء الثقات فإنه يباح استخدامه ويباح أكل الأسماك الناتجة عن هذا التفريخ؛لانتفاء الضرر بصحة الإنسان .

البدائل المتاحة للهرمون الصناعي

للخروج من الجدل حول استخدام هرمون التيستستيرون ،يمكن إنتاج ذريعة البلطي وحيد الجنس بأي من الطرق التالية :

---

(1) مصباح الزجاجة 48/3 لأحمد بن أبى بكر ابن إسماعيل الكنانى المتوفى سنة 840هـ، نشر دار العربية، بيروت، سنة 1403هـ ط2 تحقيق محمد المنتقى الكشناوي، نيل الأوطار 387/5.

(2) الأشباه والنظائر للسيوطي صـ172،صـ179 .

(3) الأشباه والنظائر للسيوطي 83/1،قواعد الفقه لمحمد عميم الإحسان المجددي البركتي 88/1 م سابق.

(4) قواعد الإحكام في مصالح الأنام 106/2 م سابق.

1- الفرز اليدوي للإصبعيات للتعرف على الجنس واستبعاد الإناث ،وهذه الطريقة تحتاج إلى خبرة عالية .

2- تعريض البيض المخصب قبل الفقس بفترة معينة لصدمة حرارية أو لمادة كيميائية ينتج عنها ثلاثي أو رباعي من الكروموسومات الجنسية ،وفي كلتا الحالتين تكون الزريعة الناتجة عقيمة وتعطي معدلات نمو مرتفعة .

3- التهجين: فعن طريق التهجين بواسطة ذكور أسماك تحمل كرموسومات ذكرية فقط ،وهي معروفة بالذكور الفائقة؛لأن تزاوج هذه الذكور مع أي أنثى ينتج عنه زريعة من الذكور فقط ،ويمكن إنتاج هذه الزريعة على مستوى تجاري، كما في الولايات المتحدة الأمريكية.

حيث إنه من المعروف أن التهجين بين نوعين من الحيوانات يتبعان لنفس الجنس يؤدي إلى إنتاج جيل عقيم غير قادر على التكاثر، فمثلا:التهجين بين ذكر الحصان وأنثى الحمار ينتج ما يسمى البغل وهو هجين عقيم، كذلك الأمر في الأسماك فالتهجين بين البلطي النيلي كأم والبلطي الموزامبيقي كأب ينتج الجيل الأول هجين عقيم.

وهذا الهجين العقيم مناسب للتربية للوصول إلى أحجام تسويقية بسرعة، وهذه الطريقة بدأت في بداية عقد الستينيات من القرن الماضي وتطورت كثيراً في كثير من دول العالم ذات المناخ الدافئ والمناسبة لتربية البلطي وحقيقة الأمر في هذه الطريقة أن الجيل الناتج من تهجين نوعين يكون معظمه ذكر ،والمعروف أن ذكور البلطي أكثر وأسرع نمواً وملاءمة للتربية كسمك تسمين.

ومن خلال تجارب متعددة في التهجين في دول مختلفة من العالم تبين أن هناك أنواعا مختلفة من البلطي مناسبة جداً لإنتاج جيل جديد بنسبة ذكورة مرتفعة، أهمها:

- تهجين البلطي T.nigra كأم مع البلطي T.hornor UM كأب يعطي 100٪ ذكور.
- تهجين البلطي النيلي كأم مع البلطي نوع T.variabilis كأب يعطي 100٪ ذكور.
- تهجين البلطي الأسود كأم مع البلطي نوع T.Leucestica كأب يعطي 95.% ذكور.
- تهجين البلطي النيلي مع البلطي نوع T.Leucostica كأب يعطي 94% ذكور وهذه النتائج حصل عليها Pruginin عام 1960، وأما Fishelson في 1962فقد هجن البلطي النيلي كأم مع البلطي الأزرق كأب وحصل على جيل بنسبة ذكوره 100.% في حين آخرون حصلوا على نفس التهجين بين البلطي النيلي كأم والبلطي الأزرق كأب على نسبة ذكور تتراوح بين 90٪ و 100%

ومن الممكن أن تنجح عمليات التهجين بشكل هائل خاصة وأن أسماك البلطي تضم حوالي 100 نوع تنتشر هذه الأنواع طبيعياً في أفريقيا، ووسط أمريكا حتى المكسيك، و الجزء الشمالي من أمريكا الجنوبية و الهند، و أفريقيا هي الموطن الطبيعي لمجموعة أسماك البلطي [1].

---

(1)الأسس العلمية لإنتاج وتربية الأسماك.د/نبيل فهمي عبد الحكيم ءد/ سني الدين محمد صادق صـ252-253، مقال بعنوان:أسماك البلطي الشعبية.د/عبد الرحمن أحمد خطابي. موقع:اكوازوو للاستزراع المائي.

2/posts/ 63800http://kenanaonline.com/users/aquazoo .

الفصل الثاني

العوامل التنموية للاستزراع السمكي وآثارها الاقتصادية وموقف الفقه الإسلامي منها

تمهيد وتقسيم :

إن نجاح عملية الاستزراع السمكي من الناحية الاقتصادية يتوقف على وفرة الموارد الأساسية اللازمة لعمليات الاستزراع من موارد مائية وأرضية وتكنولوجية وغيرها من المستلزمات الأساسية كما سبق، بالإضافة إلى عوامل أخرى يمكن إدخالها لتحسين الإنتاجية والارتقاء بها إلى نحو يحقق الأرباح التي تغطي تكلفة الإنتاج وتوفر عائد ربح صافي.

ومن أهم هذه العوامل التنموية حسب بعض الدراسات المعنية بتنمية الثروة السمكية : تطوير نظم الاستزراع، وإجراء عمليات الاستزراع بشكل مختلط وبالتكامل مع الأنظمة النباتية والحيوانية ،وتطوير أساليب الرعاية ،والاعتماد على التغذية الصناعية ؛حيث تزيد هذه العوامل من اقتصاديات الاستزراع السمكي بشكل كبير[1].

ويمكن بيان بعض النواحي الفنية والتقنية لهذه العوامل وقيمتها الاقتصادية في عملية الاستزراع السمكي وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها، من خلال المباحث التالية:

المبحث الأول : تطوير نظم الاستزراع السمكي وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها.

(1) مقال بعنوان : العوامل التى تؤثر على اقتصاديات الاستزراع السمكي. د/ عبدالرحمن سلامة. موقع اكوازوو- شبكة المعلومات الدولية الانترنت - http://www.aquazoo2.com/vb/showthread.php?t=1392 - تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/5م

المبحث الثاني : تنويع التركيب المحصولي للأسماك وتكاملها مع الأنظمة النباتية والحيوانية وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها.

المبحث الثالث : تجهيز أحواض التشغيل ورعاية الأسماك المستزرعة وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها.

المبحث الرابع : تغذية الأسماك المستزرعة وفق احتياجاتها وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها.

المبحث الأول

تطوير نظم الاستزراع السمكي

وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها

تمهيد وتقسيم :

في السابق كان الاستزراع السمكي يتم بشكل تقليدي، وفي ثمانينيات القرن الماضي تطور ؛ نظراً للحاجة إلى الغذاء البروتيني، إلى أن وصل إلى نظم مختلفة حسب درجة التكثيف(1)؛ لهذا : ألقي الضوء هنا على هذه النظم من واقع الدراسات العملية لأنشطة الاستزراع المائي ؛ حيث نجحت هذه النظم بشكل كبير محققة آثاراً اقتصادية هائلة، ومن ثم تعد النظم المتطورة في الاستزراع السمكي بمثابة الاستثمار الأمثل في هذا المجال، و يمكن بيان هذه النظم هنا بشئ من التفصيل وموقف الفقه الإسلامي منها وأثرها على النشاط الاقتصادي من خلال المطلبين التاليين:

المطلب الأول: نظم الاستزراع السمكي.

المطلب الثاني: الأثر الاقتصادي لتطوير نظم الاستزراع السمكي وموقف الفقه الإسلامي منها.

---

(1) الاستزراع السمكي العالمي والمصري صـ5-13 مرجع سابق، الأسس العلمية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د / أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 29/1 ، الاستزراع السمكي د/حسين عبد الحي قاعود – نشر دار المعارف- ط2 صـ5، جريدة الأهرام 25 شوال سنة 1430هـ – 14 أكتوبر 2009م- العدد: (17938) صـ9 .

المطلب الأول
نظم الاستزراع السمكي

توجد عدة نظم للاستزراع السمكي ،تختلف حسب درجة التكثيف، يمكن بيانها على النحو التالي:

أولاً : الاستزراع الانتشاري

هو الاستزراع الطبيعي الأساسي ،وفيه يكون اعتماد الأسماك على الغذاء الطبيعي والخصوبة الطبيعية لأحواض التربية بدون إدخال أية إضافات أو تحسينات سواء كانت في التغذية أو الأسمدة أو الإدارة ...الخ .

وهذا النوع من الاستزراع يمثل مقدرة الوسط الإنتاجي ؛ حيث يتراوح إنتاج الفدان الواحد من 50- 150كجم في السنة، لكن يمكن الارتقاء بهذا النوع من الاستزراع من خلال التدرج في إدخال مستويات الإنتاج ،مثل ما يحدث عند نقل الأسماك إلى البيئات المائية ذات الخصوبة العالية لاستكمال نموها كما يتم في بحيرة قارون؛حيث يتم إمدادها بزريعة أسماك البوري والطوبارة والجمبرى البحري ..الخ .

ويمكن أن يتم التدرج خطوة أخرى في الإدارة تحت هذا النظام حيث يمكن استخدام الأسمدة العضوية بكميات قليلة لتنمية الغذاء الطبيعي ومن ثم زيادة إنتاج الأسماك .

كما يمكن استخدام كميات أكبر من الأسمدة العضوية عالية الجودة وبكميات تكفي لمعدلات تخزينية أكبر من الأسماك مما يعطي إنتاجية أعلى،وغالباً ما يتم هذا التدخل في وجود سيطرة أكبر على بيئة الاستزراع .

وينتهي هذا النمط من الاستزراع بالمستوى الذي يتم فيه تقديم الأعلاف قليلة الجودة والتي يغلب عليها المواد النشوية وكميات قليلة من الطاقة لتكملة الدور الذي يقوم به الغذاء الطبيعي الذي يتميز بارتفاع محتواه من البروتين ويتم استخدام بعض الأعلاف مثل الردة أو رجيع الكون إما منفردة أو مع الأسمدة العضوية أو المعدنية ومن خلال هذه التدخلات في نظام الاستزراع الانتشاري قد يصل إنتاج الفدان إلى 1500:1000 كجم تقريباً .

وهناك أمثلة تطبيقية عديدة للاستزراع الانتشاري بالنسبة للأسماك والقشريات في مختلف دول العالم ،منها :

- ما يطبق في فرنسا من تخزين أسماك القاروص بالبحيرات الشاطئية المغلقة بوزن يتراوح من 5- 20 جراماً والتي يصل وزنها إلى 350 جرام بعد 30 شهراً من التخزين ويمكن أن يصل إلى 750 جراماً خلال عامين من تاريخ التخزين .
- ومن هذه الأمثلة أيضاً: ما أشار إليه تقرير منظمة الأغذية عام 1984م من إمكانية إدخال أسماك السردين من نوع تنجانيقا في بحيرة ناصر حتى يمكن استغلال المسطحات المائية العميقة بالبحيرة .
- أما بالنسبة للقشريات :

فتشير العديد من الأبحاث إلى إمكانية الوصول لنتائج إيجابية عند استغلال المسطحات المائية العذبة أو قليلة الملوحة سواء كانت في صورة برك أو مستنقعات بالدول العربية خاصة العراق ومصر والسودان لاستزراع الجمبري العادي (المحلي).

ولقد تم تخزين زريعة الجمبري الياباني ببحيرات المياه الشروب بجنوب إيطاليا في أطوار ما بعد اليرقة بمعدل يرقة واحدة للمتر المربع وأمكن إنتاج

جمبري بمتوسط وزن 123جرام خلال 310يوم من التربية حيث وصل معدل النمو 2.23جرام /الأسبوع .

ويمكن اللجوء للاستزراع الانتشاري بمصر والدول العربية كأحد طرق الاستثمار باستخدام المسطحات المائية بحيث يتم بناء الجسور حولها خاصة في المناطق المنخفضة كالمستنقعات والمنخفضات الأرضية بالقرب من البحار والتي يمكن تغيير مياهها عن طريق عملية المد والجزر، أو عن طريق طلمبات صرف للمساعدة على تغيير هذه المياه .

ولقد حبا الله تعالى مصر ودول منطقة الخليج العربي بارتفاع معدلات الفرق بين المد والجزر؛ حيث تتراوح هذه الظاهرة إلى أقل من نصف متر إلى 5.5متر بمتوسط 2.6م^2 وفقاً لطبيعة البحر المتوسط والأحمر، ويلاحظ أنه عند اكتمال القمر ترتفع هذه المعدلات وبالتالي تزداد الفرصة لتغيير المياه بالكامل داخل المسطح مرة كل أسبوعين .

وللتحكم في عمق المياه داخل المسطح يمكن إنشاء بوابات خرسانية تساعد في منع دخول الكائنات البحرية المفترسة، ويمكن تثبيت شباك لصيد المسطح المائي عند خروج المياه أثناء الجزر، ويتم إنشاء البوابات الخرسانية بعرض متر واحد عليها مجاري طويلة يثبت عليها ألواح خشبية (35×30سم) وشباك دقيقة للتحكم في خروج أو دخول الأسماك، ويفضل إنشاء مجاري محيطة بالسطح وتصل للبوابات الخرسانية بعمق أقل من متر حتى تستطيع الأسماك الهروب إليها عند الارتفاع في درجات الحرارة أثناء المد لتسهيل عملية الصيد .

وفي هذا النظام لا يتم تقديم أي علائق صناعية، وقد تصل معدلات الإنتاج إلى حوالي 100كجم/فدان/سنة، بوجود بعض التدخل البسيط في

الإدارة، ويمكن رفع هذه الإنتاجية عن طريق التسميد أو التغذية الصناعية، متى توافرت مع رفع معدلات التخزين حسب الغذاء المتاح[1]

ثانيا :الاستزراع الشبه مكثف

يعتمد الاستزراع السمكي في هذا النظام علي التسميد العضوي والمعدني بجانب استخدام الأعلاف الصناعية لسد الاحتياجات الغذائية للأسماك المرباة ،حيث يتم تخزين الأحواض من 20 :48 ألف إصباعية / فدان ليعطي إنتاجاً يتراوح ما بين 4- 8 طن / فدان / 5 :6 شهور ويستخدم أكثر من صنف من الأسماك للاستفادة الكاملة علي طول السلسلة الغذائية، والأعلاف الصناعية المستخدمة في هذا النظام ليس من الضروري أن تكون متزنة البروتين والطاقة؛ حيث تعتبر أعلافاً تكملية للغذاء الطبيعي الذي يسد جميع الإحتياجات الغذائية للأسماك من بروتين – دهون – كربوهيدرات – أملاح معدنية – فيتامينات.

ويتم الاستزراع شبه المكثف إما في أحواض ترابية أو حظائر مسيجة.

و يعتمد هذا النظام من الاستزراع على إجراء تعديلات في بنية الأحواض الترابية وتقنيات إدارية أفضل ورفع مستوى الأكسجين والغذاء

---

(1) الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي. د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 543/1-549 ، استزراع جمبري المياه العذبة د/محمد نجيب بكير ، مهندس أحمد عبد المنعم ،د/محمد فتحي محمد عثمان. نشرة رقم 34 سنة 2009 صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية صـ10ــ35 ،.الاستزراع السمكي د/ حسين عبد الحي قعود صـ71-72، العوامل التى تؤثر على اقتصاديات الاستزراع السمكي. د/ عبدالرحمن سلامة- موقع أكوازوو- شبكة المعلومات الدولية الانترنت – http://www.aquazoo2.com/vb/showthread.php?t=1392 –تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/5م.

والماء بمواصفات معينة وأسس محددة يمكن معرفتها من خلال المراجع المذكورة هامشياً(1).

كما يمكن الاستزراع الشبه مكثف في الحظائر المسيجة والخرسانية بمصر؛ حيث ظهرت جدوى استزراع أسماك البوري الحر والطوبارة وغيرها في الحظائر المسيجة بمياه بحيرة قارون والتي تقدر ملوحتها بحوالي 30جرام/لتر، وذلك في دورات إنتاجية مدتها 12 شهر

---

(1) الاستزراع السمكي الشبه مكثف د/مجدي عباس صالح.نشره إرشادية صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية بمصرسنة2008م نشرة رقم 28 صـ1-29 ، إنشاء أحواض المزارع السمكية د/عبد الرحمن مصطفى ، محمد يحيى الشناوي- نشرة صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية لسنة2003م نشرة رقم 1 صـ1-16 ،البيئة المائية للأسماك .مهندس زراعي/سامي عبد الهادي،مهندس زراعي/وجدي أحمد حافظ سنة2005م نشرة رقم 12 صـ1-15 ، الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 1/ 549-554، الاستزراع السمكي د/حسين عبد الحي قاعود صـ75-76 ، إنتاج الأسماك د/نبيل فهمي صـ256-257 مرجع سابق ، الاستزراع السمكي العالمي والمصري د/رمضان الشريف. صادر عن أكاديمية البحث العلمي والتكنولوجيا – مركز بحوث تنمية إقليم الدلتا – مشروع تطوير محطة بحوث السرو – محاضرات الثروة السمكية والاستزراع السمكي – الدورة التدريبية رقم6 – تنفيذ معهد علوم البحار والمصايد بالإسكندرية سنة 1993م ، شبكة المعلومات الدولية الإنترنت – نظم الاستزراع السمكي- الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية www.GAFRD.org information.GAFRD@gmail.com – تاريخ الدخول على الموقع 2011/6/2م.

بالنسبة للبوري والطوبارة ، وانتهى البحث إلى جدوى استخدام الحظائر المسيجة بطول شاطئ بحيرة قارون . وغيرها من البحيرات[1] .

ثالثاً: الاستزراع المكثف

هذا النظام عبارة عن استخدام المستويات القصوى لعناصر التكثيف ومدخلات الإنتاج حيث يتحول النظام عندئذ تلقائياً إلى استزراع مكثف، حيث تتدرج فيه مدخلات الإنتاج إلى أعلى مسوياتها فمثلاً: تتحول العلائق المستخدمة إلى علائق كاملة الاتزان والتي تحتوي على جميع احتياجات الأسماك من العناصر الغذائية المختلفة ، وهذا النظام يتميز بارتفاع نسبة الإنتاج

ويمكن إجراء عمليات الاستزراع المكثف في أماكن مختلفة هي :

- الأحواض الترابية .
- الأحواض الخرسانية .
- الأقفاص .

وقد نجحت عملية الاستزراع المكثف في الأقفاص لأنواع مختلفة من الأسماك، منها

---

(1) الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 1/549-544 ، شبكة المعلومات الدولية الإنترنت – نظم الاستزراع السمكي– الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية information.GAFRD@gmail.com www.GAFRD.org – تاريخ الدخول على الموقع 2011/6/2م ، جريدة الصياد العدد السادس عشر – سبتمبر أكتوبر 2002 .

1- البلطي النيلي.

أجريت عدة تجارب في تطبيق عمليات الاستزراع التجريبي في أقفاص وأسفرت هذه النتائج إلى أنه يمكن إنتاج 43 كجم من البلطي النيلي للمتر المكعب خلال أربعة أشهر باستخدام كثافة 250سمكة للمتر المكعب وبمعدل تغذية 6٪يومياً من إجمالي وزن الأسماك والتي ترتبط بملائمة سرعة تدفق المياه في موقع الأقفاص .

2- الدنيس

تعرف هذه السمكة بالورقة وهي من الأسماك ذات القيمة الاقتصادية العالية، وقد تمت العديد من الأبحاث وانتهت إلى ملائمة أسماك الدنيس للتربية بالأقفاص بحوض البحر المتوسط بمصر وتونس وليبيا وفي الخليج العربي بدولة الكويت.

وقد تمت تجارب عديدة للاستزراع المكثف لأسماك الدنيس بدولة الكويت ومصر وحققت نجاحاً ملحوظاً .

3-القاروص .

تعتبر أسماك القاروص من الأسماك ذات القيمة الاقتصادية العالية وهي من الأسماك التي تعيش بالبحر المتوسط .

وقد تم تربية أسماك القاروص بالأقفاص الطافية ،وتعتبر البلاد العربية من أفضل الأماكن المناسبة لاستزراع هذه السمكة حيث ارتفاع درجات الحرارة مقارنة ببلاد أخرى تنخفض فيها درجة الحرارة ،وقد تراوحت معدلات الإنتاج من 25- 30كجم للمتر المكعب / السنة وذلك

في دولة تونس أما مصر فما زالت نسبة الإنتاج منخفضة نتيجة لزيادة معدلات النفوق (1).

رابعاً : الاستزراع عالي التكثيف .

هذا النظام من الاستزراع وليد التكنولوجيا الحديثة، فهو من أعلى أنواع الاستزراع المائي في استخدام التكنولوجيا للتربية في أنواع المياه المختلفة سواء كانت مالحة أو عذبة للأسماك أوالقشريات .

ففي المياه العذبة: تعتبر أسماك البلطي والمبروك أشهر الأسماك التي يتم استزراعها في الاستزراع عالي التكثيف. ومن الأسماك التي تم استزراعها بهذا النظام :البلطي الأسود من نوع Oreochromis Spilurus ؛ حيث يتم تربيته في الخزانات الخرسانية ذات أحجام 100م^3 للخزان الواحد على أساس تجديد المياه من 200- 250لتر /دقيقة، ويمكن الوصول عند الحصاد إلى أوزان تتراوح من 600- 900جرام

(1) الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 549/1، استزراع الأسماك في أقفاص. د/وهيب يوسف داود- محاضرات الثروة السمكية والاستزراع السمكي – دورة تدريبية رقم 6 تنفيذ المعهد القومي لعلوم البحار والمصايد – الإسكندرية – محطة بحوث القناطر الخيرية سنة1993م ،استزراع السمك البحري صـ1- 30 مرجع سابق ، النواحي الفنية و الاقتصادية لنظم الاستزراع السمكي د/صلاح محمد كمال - المعمل المركزي لبحوث الثروة السمكية الدورة التدريبية الأولى لأساسيات الاستزراع السمكي- شبكة المعلومات الدولية الإنترنت – منديات أكوازوو http://aquazoo2.com/vb/archive/index.php/t-254.html – تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/6م، جريدة الصياد العدد السادس عشر – سبتمبر أكتوبر 2002م.

للسمكة الواحدة خلال مدة تتراوح من 5- 6 شهور، وذلك حسب الدراسات والمؤشرات التي أجريت على هذا النوع من الأسماك .

وأشهر أسماك المياه المالحة: التي يتم استزراعها في الاستزراع عالي التكثيف هي أسماك الدنيس والقاروص والسبيطي والحنشان ،فعلى سبيل المثال يتم تربية أسماك القاروص في الأحواض الأسمنتية المستطيلة في النظام المائي المفتوح حجم الحوض 150م^{3} ويتم تغيير الماء بنسبة 85- 150٪ من حجم مكعبات الحوض /الساعة .

وتصل إنتاجية المتر المكعب إلى 20- 30كجم، ودرجة الحرارة المناسبة 25م^{5} ،

ودرجة الملوحة من 5- 44 جرام /لتر ،والدرجة المثلى 25م^{5} .

وفي حالة استزراع القشريات:أعطت نتائج عالية في هذا النوع من الاستزراع: الجمبري الياباني والجمبري ذا الأرجل البيضاء .

والعامل الرئيسي في هذا النظام هو الماء، فيلزم توفير كميات كبيرة من المياه الجيدة ؛حيث إن معدل تغيير المياه يصل إلى مرتين أو ثلاثة في الساعة

والطاقة المستخدمة في هذا النوع من الاستزراع هائلة جداً حيث يلزم لتحريك الماء معدات ذات كفاءة عالية ومعدات طوارئ ،كما يحتاج هذا النظام إلى أغذية عالية القيمة .

ويتم الاستزراع عالي التكثيف من خلال النظام المائي المفتوح أو النظام المائي المغلق وبمكونات معينة يمكن الاطلاع عليها بالمراجع المذكورة هامشيا (1).

---

(1) الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 592/1- 608 ، إنتاج الأسماك. د/نبيل فهمي=

المطلب الثاني

الأثر الاقتصادي لتطوير نظم الاستزراع السمكي وموقف الفقه الإسلامي منها

يمكن بيان الأثر الاقتصادي لنظم الاستزراع السمكي وموقف الفقه الإسلامي من إجرائها، على النحو التالي:

أولاً : الأثر الاقتصادي لنظم الاستزراع السمكي.

تتلخص أهم الآثار الاقتصادية لنظم الاستزراع السمكي المكثف ، إذا توافرت التغذية الصناعية بشكل اقتصادي: في عدة آثار، أهمها:

1- الزيادة الكبيرة في وحده المساحة ؛ حيث أصبح الآن تحقيق 3- 5 طن أسماك للفدان من الاستزراع الشبه مكثف في الموسم أمرا سهلا للمزارع العادي البسيط.

2- يمكن الحصول علي أكثر من محصول سمكي في السنة (محصول في شهر الصيف شهر يونية ويولية وكذلك محصول أخر في الشتاء شهر نوفمبر وديسمبر مما يسهل عملية تسويق الأسماك واعتدال أسعارها ،ويعتمد الاستزراع في هذه الحالة على إدخال زريعة كبيرة جاهزة للتشغيل مباشرة[1] .

=صـ256- 258 ، الاستزراع السمكي د/حسين عبد الحي قاعود صـ1-136 ، استزراع السمك البحري صـ1- 30 مرجع سابق .

(1) الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي 1 د/أحمد عبد الوهاب برانية1 /32-35 ، جريدة الصياد العدد السادس عشر - سبتمبر أكتوبر 2002، النواحي الفنية و الاقتصادية لنظم الاستزراع السمكي=

3- يعتبر النظام شبه المكثف مرحلة زمنية تتراكم فيها الخبرات والمهارات والاستثمارات اللازمة للدخول فى النظام المكثف والعالي التكثيف.

4- النظم المكثفة تعزز الاستفادة من الموارد المائية والأرضية بشكل أكبر [1].

أما إذا لم تتوافر التغذية الصناعية بشكل اقتصادي، يكون الاستزراع الانتشاري هو الأنسب اقتصادياً إذا ما توافرت الموارد المائية والأرضية اللازمة لعملية الاستزراع [2].

فمن الممكن أن يحقق هذا النظام اقتصاديات هائلة بمصر ؛ حيث توجد مواقع كثيرة تصلح للاستثمار في مجال الاستزراع السمكي البحري، وهذه المواقع متفق عليها مع وزارة السياحة المصرية والهيئة العامة

=د/صلاح محمد كمال - المعمل المركزي لبحوث الثروة السمكية الدورة التدريبية الأولى لأساسيات الاستزراع السمكي- شبكة المعلومات الدولية الإنترنت – منديات أكوازوو http://aquazoo2.com/vb/archive/index.php/t-254.html – تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/6م،. موقع كنانة – شبكة المعلومات الدولية الإنترنت http://www.kenanaonline.com/page/2407 مقال بعنوان الاستزراع السمكي (2)- تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/6م

(1) جريدة الصياد العدد السادس عشر – سبتمبر أكتوبر 2002، النواحي الفنية و الاقتصادية لنظم الاستزراع السمكي د/صلاح محمد كمال - المعمل المركزي لبحوث الثروة السمكية الدورة التدريبية الأولى لأساسيات الاستزراع السمكي- شبكة المعلومات الدولية الإنترنت – منديات أكوازوو http://aquazoo2.com/vb/archive/index.php/t-254.html – تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/6م.

(2) الاستزراع السمكي. د/ حسين عبد الحي قاعود صـ72.

لتنمية الثروة السمكية ،وتوجد على سواحل البحر الأحمر والأبيض وجنوب سيناء[1]

وأرى أنه من المناسب في مصر: القيام باستزراع المواقع المتاحة للاستثمار في مجال الاستزراع السمكي على شواطئ البحار أو القريبة منها في استزراع الأسماك البحرية كالدنيس والقاروص وأسماك العائلة البورية وبعض سلالات البلطي التي تنمو جيدا في المياه البحرية مثل البلطي من نوع (سبيلورس) بالنظام المختلط للتكامل مع بعضها في الغذاء[2]؛ حيث يمكن أن ينتج الفدان أكثر من 100 كجم في العام الواحد دون تسميد أو تغذية صناعية، على أقل الاحتمالات ،فمعنى هذا أن مساحة 1000 فدان يمكن أن تنتج ما يقرب من عشرة آلاف طن من الأسماك دون أي تكلفة سوى بعض التدخلات القليلة في الإدارة .

ونلاحظ هنا :أن زيادة وزن الأسماك يتوقف على قدرة الماء على إنتاج البلانكتون النباتي؛حيث يعتبر قاعدة الغذاء للبلانكتون الحيواني(الغذاء الطبيعي للأسماك)، ويتوقف إنتاج البلانكتون النباتي على عدة عوامل هي: ضوء الشمس ودرجة الحرارة وتوافر الأملاح المعدنية الغذائية وثاني أكسيد الكربون اللازم للبناء الضوئي والأكسجين اللازم للتنفس .

---

(1) المواقع المتاحة للمستثمرين للاستزراع السمكي البحري بالبحر الأحمر وجنوب سيناء والساحل الشمالي الغربي بالبحر الأبيض المتوسط. نشرة رقم 26 لسنة 2008م صـ1- 12.

(2) مجلة عالم أسماك الشرق الأوسط وشمال أفريقيا (العدد14) أكتوبر – ديسمبر 2010م.

ونظرا لعدم ارتفاع منسوب الماء في هذا النظام يخترق الضوء معظم العمود المائي، وكذلك ترتفع درجة حرارته؛ مما يعمل على نمو البلانكتون النباتي بشكل سريع [(1)]

فهذا الاستزراع قد يحدث تأثيراً إيجابياً على الاقتصاد المصري بشكل هائل نظرا لوفرة الموارد الأرضية والمائية التي يمكن استثمارها في الاستزراع السمكي البحري ،فعلى ساحل البحر الأحمر وخليج السويس توجد مساحات تصلح للاستزراع الانتشاري تقدر بـ 105430 ،هذه المساحة متفق عليها مع هيئة السياحة لاستثمارها في الاستزراع السمكي[(2)] ،فعلى فرض أن الفدان من هذه المساحة قد ينتج في الاستزراع الانتشاري على النحو السابق ما يقرب من 100كجم فإنه من المتوقع أن تنتج هذه المساحة ما يقرب من 10543000كجم من الأسماك سنويا دون استخدام أغذية صناعية .

و بالنسبة للساحل الشرقي لخليج السويس والساحل الغربي لخليج العقبة يوجد به عدد من المواقع تصلح للاستزراع السمكي متفق عليها مع هيئة السياحة تقدر بـ24700 [(3)]، فعلى فرض أن معدل إنتاجية الفدان تقرب من 100كجم للفدان على النحو السالف ذكره ،فإن هذه المساحة قد تنتج ما يقرب من 2470000 كجم /سنة .

---

(1) الاستزراع السمكي. د/ حسين عبد الحي قاعود صـ71-72.

(2) المواقع المتاحة للمستثمرين للاستزراع السمكي البحري بالبحر الأحمر وجنوب سيناء والساحل الشمالي الغربي بالبحر الأبيض المتوسط. نشرة رقم 26 لسنة 2008م صـ9-10

(3) المواقع المتاحة للمستثمرين للاستزراع السمكي البحري بالبحر الأحمر وجنوب سيناء والساحل الشمالي الغربي بالبحر الأبيض المتوسط. نشرة رقم 26 لسنة 2008م .

كما يوجد مناطق تصلح للاستزراع السمكي البحري والقشريات على الساحل الشمالي الغربي للبحر المتوسط بداية من مدينة مطروح حتى مدينة السلوم ،متفق عليها مع هيئة السياحة تقدر بحوالي 21000 [1].

فعلى فرض أن إنتاجية الفدان منها في الاستزراع الانتشاري قد تصل إلى ما يقرب من 100كجم في السنة فإن هذه المساحة قد تنتج ما يقرب من 2100000كجم من الأسماك في السنة بدون تكلفة تذكر.

وهذا النظام تتحقق فائدته الاقتصادية عند عدم وفرة الأعلاف الصناعية ؛لأنه يعتمد على الغذاء الطبيعي الموجود في البيئة المائية فقط، ويمكن الارتقاء بإنتاجيته من خلال التغذية على بعض الأعلاف التقليدية المتاحة أو التغذية الصناعية الكاملة إذا توافرت الأعلاف بسعر اقتصادي.

ثانيا: موقف الفقه الإسلامي من نظم الاستزراع السمكي

يعد الاستزراع السمكي بالنظم السابقة من الاستثمار المباح في حالة عدم استخدام أي مدخلات تضر بالصحة العامة للإنسان ،أما في حالة استخدام مدخلات ضارة فلا يجوز ؛حفاظاً على النفس ؛لقوله تعالى :﴿.. وَلَا تَقْتُلُوٓاْ أَنفُسَكُمْ إِنَّ ٱللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا﴾ [2] ،ولقوله ﷺ :(**لا ضرر ولا**

(1) المرجع السابق صـ12.

(2) سورة النساء من الآية رقم (29).

ضرار)[1]، ويأتي هذا أيضا عملا بالقاعدة الشرعية الكلية التي مفادها :(الضرر يزال)[2] و قاعدة لا ضرر ولا ضرار ،وقاعدة الأصل في المنافع الإباحة وفي المضار الحرمة[3].

---

(1) أخرجه الحاكم في المستدرك عن أبي سعيد الخدري رضي الله عنه 66/2 برقم(2346) ،والحديث بتمامه أن رسول الله صلى الله عليه وسلم قال:"لا ضرر ولا ضرار من ضار ضاره الله ومن شاق شاق الله عليه " وقال :هذا حديث صحيح الإسناد على شرط مسلم ولم يخرجاه .

(2)الأشباه والنظائر للسيوطي صـ83 .

(3) الأشباه والنظائر للسيوطي صـ172،صـ179.

المبحث الثاني
التركيب المحصولي للأسماك المستزرعة
وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها

تمهيد وتقسيم :

يمكن تنمية الاستزراع السمكي من خلال : تنويع التركيب المحصولي للأسماك في بعض نظم الاستزراع (وهو ما يعرف بالاستزراع المختلط)، أو إجراء الاستزراع بنوع واحد (وهو ما يعرف بالاستزراع المفرد)، كما يمكن التكامل مع بعض الأنظمة النباتية أوالحيوانية بغرض التكامل في الغذاء ؛لهذا يمكن تفصيل هذه النقاط كأحد عوامل تنمية الاستزراع السمكي ويمكن توضيح هذه النقاط بشكل أكثر وبيان موقف الفقه الإسلامي منها وأثرها الاقتصادي من خلال المطالب الثلاثة التالية:

المطلب الأول: التركيب المحصولي للأسماك المستزرعة .

المطلب الثاني: الأثر الاقتصادي للتركيب المحصولي للأسماك المستزرعة.

المطلب الثالث: موقف الفقه الإسلامي من التركيب المحصولي للأسماك المستزرعة .

المطلب الأول
التركيب المحصولي للأسماك المستزرعة

يمكن إجراء عملية الاستزراع السمكي بشكل مفرد أومختلط أو بالتكامل مع بعض الأنظمة النباتية أو الحيوانية ،لكن قد يكون لبعض

هذه الأشكال جدوى اقتصادية في بعض نظم الاستزراع دون الأخرى ، ويمكن توضيح ذلك على النحو التالي:

أولاً: الاستزراع المفرد

المقصود به : استزراع النوع الواحد سواء كان من الأسماك أو الجمبري .

ويمارس هذا النوع من الاستزراع تحت نظم تكثيف مختلفة (متسع / نصف مكثف/ مكثف / عالي التكثيف) .

وغالباً ما يتبع هذا النوع من الاستزراع كلما ازداد مستوى التكثيف لقلة مبررات الاستزراع المختلط ؛ حيث يقل الاعتماد على الغذاء الطبيعي الموجود بعمود الماء ،ويزداد الاعتماد على الغذاء الصناعي إلى المستوى الذي يقترب فيه دور الغذاء الطبيعي من الصفر في حالة النظم عالية التكثيف سواء كان الاستزراع في المياه الجارية أو المغلقة أو الدوارة أو الأقفاص .

وإن كان نظام الاستزراع المفرد تقل فيه مشاركة الغذاء الطبيعي مما يزيد من تكلفة الإنتاج نتيجة استخدام الغذاء الصناعي إلا أن هناك مزايا للاستزراع الفردي تتجاوز زيادة تكلفة الإنتاج منها :

1- تسهيل الإدارة عند التعامل مع نوع واحد خلال خطوات الاستزراع بدءاً بالتخزين وانتهاءاً بالحصاد ، وبهذا يتلاشى وجود أي تعارض بين الأنواع إذا ما تعارضت احتياجاتها أو طبيعتها.

2- إمكانية تهيئة الظروف البيئية المناسبة وكذلك توفير مستلزمات الإنتاج التي تناسب النوع المستزرع دون حاجة لتقديم ما يفوق احتياجات نوع ما بسبب بعض الأنواع بالمجموعة المستزرعة [1].

---

(1) الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 1/608-628 ، إنتاج الأسماك. د/نبيل فهمي=

ثانياً : الاستزراع المختلط

هو عبارة عن اختيار التوليفات المناسبة من الأنواع المختلفة من الأسماك وكذلك القشريات التي تستطيع المعيشة معاً والتي يمكنها أن تستفيد من بعضها أو على الأقل لا تتنافس على قاعدة غذائية واحدة .

وبهذا التركيب يمكن الاستفادة الكاملة من الغذاء الطبيعي الموجود بعمود الماء في الحوض، فعلى سبيل المثال :

تتغذى أسماك مبروك الحشائش على النباتات المائية ؛ حيث تتميز هذه الأسماك بقدرتها العالية على التعامل مع هذه النباتات، إلا أنها لا تستفيد من كل ما بجهازها الهضمي فتخرج هذه المواد غير المهضومة مع فضلاتها فتشجع نمو الهائمات النباتية التي تتغذى عليها أنواع أخرى من الأسماك مثل المبروك الفضي والبلطي..الخ .

وهناك عوامل عديدة تؤثر في أسلوب تعايش الأسماك مع بعضها، يجب وضعها في الاعتبار عند القيام بعملية الاستزراع المختلط ،وهذه العوامل تختلف من مكان لآخر، وأهمها:

=صـ256 ، دليل المزارع السمكية د/ عبد الرحمن مصطفى محمد ، د/يحيى محمد حسن نشرة رقم 10 صـ1- 35م سابق ، د/ عبد الرحمن سلامة- قسم بحوث الإرشاد - المعمل المركزي لبحوث الأسماك بالعباسة- العوامل التى تؤثر على اقتصاديات الاستزراع السمكي - مقال على موقع أكوازوو- شبكة المعلومات الدولية الانترنت - شبكة المعلومات الدولية الإنترنت - http://www.aquazoo2.com/vb/showthread.php?t=1392 تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/5م، جريدة الصياد العدد السادس عشر - سبتمبر أكتوبر 2002.

1- زيادة تخزين الأسماك من النوع الواحد أو الأنواع المختلفة يزيد من المنافسة بين المخزون السمكي على الغذاء فيراعى عدم زيادة الكثافة في حالة عدم الاعتماد على التغذية الصناعية بشكل أساسي .

2- معرفة العائدات الغذائية لكثير من الأسماك ومعرفة الأساس الذي يتم لإضافتها للحوض بناءاً عليه حتى لا يتم استزراع أسماك لتتغذى على نباتات غير موجودة بالحوض .

3- معرفة القيمة التسويقية للأنواع المستزرعة ؛حيث تقل الفائدة كثيراً من استزراع نوع ما في التركيب المختلط يمتلك العديد من المزايا ليس بينها إمكانية تسويقية فلابد من أن يكون النوع المستزرع له قيمة اقتصادية حتى يغطي تكاليف الإنتاج .

4- ضرورة توفير الزريعة بالأحجام المناسبة للأسماك المستزرعة للوصول بها إلى الحجم التسويقي في وقت واحد ،فمن المشاكل التي تعمل عائقاً في إدارة المزارع وصول بعض الأسماك للحجم التسويقي دون البعض الآخر في نفس الحوض خصوصاً إذا كانت عمليات الصيد الجزئي غير ممكنة .

5- عدم تأثير الاستزراع بأكمله بنوع ما من الأسماك ؛ حيث إن بعض الأسماك قد تصل للحجم التسويقي دون البعض الآخر كما أن كل نوع تناسبه ظروف مختلفة عن الآخر ،فيمكن أن يشكل نوعاً ما من الأنواع المستزرعة الغالبية العظمى التي تتم إدارة الحوض على أساسها ، وفي مصر يجري اتباع الاستزراع المختلط في معظم المزارع بتوليفات تضم أسماك البلطي والبوري والقراميط وأحياناً بعض أنواع المبروك بحيث يكون البلطي هو الغلة الأساسية.

ولا يقتصر الاستزراع المختلط على الأسماك فقط بل يتعدى إلى استزراع الأسماك مع الجمبري حيث يمكن استزراع الجمبري مع الأسماك

التي لا تنافسه على المكان وفي الغذاء مثل أسماك المبروك الفضي ومبروك الحشائش والبوري والطوبارة وبلطي وحيد الجنس، وتمثل الأسماك الغلة الأساسية ويكون محصول الجمبري شيء ثانوي بجوار محصول الأسماك .

وقد ثبتت أفضلية تربية جمبري المياه العذبة مع الأسماك من خلال عدة تجارب طبقاً لظروف البيئة في مصر، وكذلك نجحت تربية الجمبري البحري مع أسماك المياه البحرية[1].

ثالثاً: الاستزراع التكاملي

يقصد به : تلك النظم التي تستزرع فيها الأسماك في نظام تكاملي مع نظم زراعية أخرى سواء نباتية أو حيوانية .

ويتم الاستزراع السمكي التكاملي بهدف تحقيق ترشيد أفضل للموارد الطبيعية الرئيسية كالأرض والماء خاصة وأنها تمثل معظم رأس المال اللازم لإنتاج الأسماك ، إضافة إلى الحصول على فوائد إضافية للأنظمة الزراعية المتكاملة.

وتوجد نظم عديدة للاستزراع التكاملي سواء مع النبات أو الحيوان ؛ حيث يتم التكامل بين السمك ونبات الأرز وبين السمك والبط وغيره من الحيوانات كالأبقار والخنازير، ففي نيبال أدت تربية البط مع الأسماك إلى زيادة العائد من الهكتار بحوالي مرتين على الأقل ،وفي جمهورية وسط أفريقيا أعطت تربية الخنازير مع الأسماك زيادة ملحوظة في إنتاج الأسماك .

---

(1) الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 628/1-642 ، إنتاج الأسماك د/نبيل فهمي صـ254-256 ، جريدة الصياد العدد السادس عشر - سبتمبر- أكتوبر 2002.

وأكثر صور الاستزراع السمكي التكاملي إنتشاراً في مصر: هما التكامل بين الأسماك والبط والأسماك والأرز؛لذلك أتحدث عن هذين النوعين بشيء من التفصيل كأحد طرق الاستثمار الناجحة في مجال تنمية الثروة السمكية؛ نظراً لقيمتهما الاقتصادية .

النوع الأول : التكامل بين الأسماك والبط.

يعتبر البط تحديداً أنسب الحيوانات التي يمكن تربيتها مع الأسماك ؛ حيث إنه في هذا النظام يعطي الحوض السمكي البيئة المناسبة لكل من الأسماك والبط ،فالبط يستفيد من مساحة الحوض ،بينما يتم تدوير مخلفات البط عن طريق تأثيرها التسميدي وتشجيع نمو الغذاء الطبيعي بالحوض ، وبالتالي زيادة الإنتاج السمكي، كما يتمتع البط أيضاً في هذا النظام بالنمو السريع والحيوية الشديدة .

وهذا النظام يعطي فرصة أكثر للاستفادة من عنصر الماء والأرض والعلائق والأيدي العاملة، وبهذا تتم الاستفادة من العناصر المتاحة وزيادة الإنتاج بأقل تكلفة ممكنة .

ويمكن تنفيذ هذا النمط من الاستزراع على نطاق تجاري كبير أو على مستوى صغير للاستهلاك الشخصي.

وهذا النوع من الاستزراع عرف منذ وقت طويل ،كما تمت ممارسته في العديد من دول العالم منها :الصين وباقي دول الشرق الأقصى ودول أوربا الشرقية ،مثل المجر.

نظم الاستزراع التكاملي بين البط والأسماك .

تتفاوت نظم استزراع البط في هذه الحالة من حيث مستويات التكثيف فقد يكون قليل التكثيف وقد يكون عالي التكثيف .

ففي النظام منخفض التكثيف يتم تربية أعداد محدودة من البط تتناسب مع ما هو متاح من غذاء طبيعي بالحوض مع تقديم كميات محدودة من العليقة التكميلية للبط ،وفي النظام منخفض التكثيف يتوقع أن تكون كمية مخلفات البط محدودة وتأثيرها بالتالي محدود وقد يتراوح عدد البط المخزون في هذا النظام من 60- 300بطة /فدان، ويمكن زيادة معدلات تخزين البط في النظام المكثف لتصل إلى حوالي 2000بطة للفدان وتزيد عن ذلك أحياناً .

ويعتمد البط في هذه الحالة على التغذية الصناعية ولا يلتفت إلى الغذاء الطبيعي في هذه الحالة كما لو كان يربي مستقلاً .

ويلاحظ أن قدرة الحوض المائي تختلف في تحميل كمية مخلفات البط تبعاً لعوامل عديدة أهمها :

1- درجة الحرارة .

ففي المناطق الاستوائية (عالية الحرارة) يمكن تخزين معدلات أكبر من البط بالأحواض على عكس المناطق الباردة .

وقد جاء في بعض التقارير أن تخزين البط في نظام الاستزراع التكاملي خلال فصل الشتاء في المناطق المعتدلة أدى إلى تراكم تلك المخلفات العضوية والتي نتج عن تحللها عند ارتفاع درجة الحرارة: استهلاك كامل للأكسجين الذائب في مياه الحوض، وبالتالي موت أسماك الحوض؛ لهذا يجب الأخذ في الاعتبار جميع العوامل التي تؤثر على جودة المياه بالحوض ويجب أن لا تؤدي معدلات التخزين إلى حدوث مشاكل في الأكسجين الذائب على الأخص مع مراعاة أن الإمداد الزائد بالعناصر الغذائية من مخلفات البط يؤدي أيضاً إلى ارتفاع معدلات الآمونيا وازدهار

الطحالب الخضراء المزرقة وكلاهما له أضرار كبيرة على جودة مياه الحوض .

ويمكن التغلب على هذه الأضرار المحتملة من خلال إجراء نظام متكامل بين الأسماك والبط بأن يتم استزراع أسماك أكثر ملائمة لهذا النوع من الاستزراع .

فمثلاً: تعتبر الأسماك التي تتغذى بالترشيح كأسماك المبروك الفضي أنسب أنواع الأسماك لهذا النوع من الاستزراع، ويليها الأسماك الكانسة والقاعية كالبوري ومبروك الحشائش وجمبري المياه العذبة حيث تستفيد من هذا النوع من الاستزراع بنسب أكبر من غيرها ، وكذلك تعمل على ترشيح الماء وتنقيته .

كيفية استزراع البط مع الأسماك.

بعد أن تتم عملية تحضين البط وتدريبة على الاتصال بالماء عن طريق إطلاقه في مكان مائي صغير خاصة في الأيام المشمسة يتم السماح بعدها للبط بالانطلاق في الحوض السمكي حيث تبدأ مرحلة التربية والتسمين للوصول إلى الحجم التسويقي ،وقد تستمر هذه المرحلة حوالي 7- 8 أسابيع يتم خلالها تقديم عليقة تحتوي على 16٪ بروتين بمعدل 60-100جرام للبطة الواحدة/يوم ،ومن المتوقع أن تصل البطة في نهاية الفترة إلى 150جرام/يوم إلى متوسط 2.5- 3كجم بالنسبة لسلالات البط سريعة النمو والمخصصة لإنتاج اللحم .

وقد يصل إنتاج الفدان الواحد من البط في نظام الاستزراع التكاملي بين البط والأسماك إلى 3طن وقد يصل في بعض النظم المكثفة إلى 10طن حسب التغذية والإدارة ،وتقدر كمية العلائق اللازمة لإنتاج100بطة

بمتوسط وزن نهائي2.5كجم للبطة بمعامل تحويل غذائي 4- 1:5بمعدل حيوية 70- 90 كالتالي .

جدول رقم(18)

نوع العليقة	عدد أيام التغذية	إجمالي وزن العليقة كجم
أرز مطبوخ	2	3
عليقة بادي	16	110
عليقة نمو	45	800
عليقة تسمين	7	300
الجملة	70	1213

كيفية الاستفادة المثلى من مخلفات البط في تسميد الحوض السمكي .

يمكن تحقيق الاستفادة المثلى من مخلفات البط في تسميد الأحواض السمكية من خلال وصول تلك المخلفات إلى مياه الحوض في صورة طازجة ،ولهذا فإن تصميم بيت البط لابد أن يسمح بوصول مخلفات البط بأكملها إلى مياه الحوض وهو عمر 14يوم ،كما ينصح بعمل أكثر من حظيرة مسيجة بالحوض لعمل أكثر من تربية بالحوض لتكفي الأسماك طوال فترة الموسم . وإنتاج أكثر من دورة من البط[1]

(1) الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 1/650-656 ، الاستزراع السمكي العالمي والمصري د/رمضان الشريف صـ7-8 م سابق .

ويمكـن التكامـل مـع حيوانـات أخـرى بالإضـافة إلى الـبط بأعـداد مناسبة مع مساحات الأحواض(1) كما هي موضحة بالجدول التالي:

جدول رقم (19)

الحيوان	العدد	مساحة الحوض/متر مربع
بط	10- 15	100
أغنام وماعز	1- 5	400
خنازير	1- 4	400
أبقار	1	400

النوع الثاني : استزراع الأسماك في حقول الأرز .

يعتبر استزراع الأسماك في حقول الأرز ممارسة قديمة ،وحديثاً ظهر هـذا النـوع كأحـد أشـكال الاسـتزراع التكـاملي، خاصـة في دول آسـيا ، ويتم إجراءه في مصر كأحد أشكال التنمية الريفية.

كيفية استزراع السمك في حقول الأرز .

يمكن استزراع الأسماك بحقول الأرز الشتل أو البدار.

ففي حالة الشتل يتم الاستزراع من خلال الخطوات التالية :

1- يتم عمل زروق بعرض 75سم وبعمق 50سم وبطول الأرض .

2- يتم تشوين ناتج الحفر في ناحية واحدة .

3- يفضل إقامة الزروق في أحد جوانب الحوض أو الأرض .

---

(1) إنتاج الأسماك د/ نبيل فهمي صـ254 د/رمضان الشـريف الاسـتزراع السـمكي العالمي والمصري صـ7-8 م سابق .

4- يتم عمل السرندات وعليها الشباك اللازمة لمنع هروب الأسماك من الأرض أو دخول أسماك غريبة إليها ويتم تثبيت هذه السرندات في بداية الزروق ونهايته بحيث يتم ري حوض الأرز عن طريق هذا الزروق.

5- يمكن استخدام 20كجم سماد البلدي أو 10كجم من زرق الطيور نثراً على قاع الزروق.

6- لا توضع الأسماك في الحوض إلا بعد رش مبيدات الحشائش وبعدها بـ10 أيام يتم رفع منسوب المياه ووضع الزريعة، وأنسب الأسماك في الاستزراع التكاملي مع الأرز هي: أسماك المبروك العادي والبلطي والقراميط والمبروك الهندي وجمبري المياه العذبة.

وأما في حالة الأرز البدار :

فيتم إعداد وتجهيز الأرض لإجراء عمليات بذر الأرض ،وعند إجراء التسوية وتجهيز الأرض يتم شق زروق على جوانب الحوض ويتم تجهيز السرندات وتثبيتها على رأس وذيل الزروق لمنع دخول أسماك غريبة أو خروج أسماك الحوض،كما يتم استخدام الأسمدة بنفس المعدلات المستخدمة في طريقة الشتل، و يتم تخزن الزريعة بعد رش مبيدات الحشائش بعشرة أيام، وبعد فطام الأرز تصاد الأسماك.

وفي جميع الأحوال يجب مراعاة مايلي :

1- تطهير السرندات بصفة دورية .

2- المحافظة على منسوب المياه من 5- 7سم .

3- نقل الزريعة بعد رش مبيدات الحشائش بـ10أيام .

4- مراعاة المدة اللازمة لإنتاج الأرز ؛حيث إن بعض الهجن الجديدة من الأرز يتم فطمها في مدة قصيرة فيفضل أن تكون زراعة الأسماك مع سلالات الأرز التي تحتاج لمدة أطول .

5- أن يكون لون المياه مائل للاخضرار فإن تحول إلى اللون الأخضر الداكن أو الزيتوني يجب تغيير المياه في الحال حيث إنه غير مستحب لتربية الأسماك .

إضافة بعض الأغذية الصناعية إذا لزم الأمر (1).

المطلب الثاني
الأثر الاقتصادي للتركيب المحصولي
في نظم الاستزراع السمكي

من خلال التركيب المحصولي للأسماك المستزرعة بالشكل المفرد والمختلط والتكاملي، يمكن أن تتحقق الآثار الاقتصادية للاستزراع السمكي عموماً بشكل أكبر، إضافة إلى المزايا الاقتصادية التالية :

---

(1) الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 1/644-650 ، إنتاج الأسماك د/ نبيل فهمي ص250 - 254 ، تربية الأسماك في حقول الأرز - نشرة رقم 8 لسنة 2005م صادر عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية - إعداد م/إبراهيم محمد عطيوة ، دليل المزارع السمكية (التقويم السنوي) نشرة رقم (10) ط4 لسنة 2003م صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية بجمهورية مصر العربية مادة علمية د/ عبد الرحمن مصطفى محمد، د/ يحيى محمد حسن ، جريدة الصياد العدد السادس عشر - سبتمبر أكتوبر 2002.

أ- إمكانية التحكم بشكل أسهل في إدارة المزرعة .

ففي الاستزراع المفرد يمكن تلاشي التعارض بين الأنواع المستزرعة إذا ما تباينت احتياجاتها أو طبيعتها خلال خطوات الاستزراع بدءاً من التخزين وحتى الحصاد والتسويق

ب- إمكانية تخزين الأسماك بكثافة عالية .

فالاستزراع المفرد يمكن إجراءه بشكل مكثف خاصة وأنه لا يتم الاعتماد فيه على الغذاء الطبيعي ،فيكون تكثيف الأسماك المخزنة أفضل من الناحية الاقتصادية ،ولا يتم التكثيف إلا بشكل مفرد غالباً ؛ حيث يمارس هذا النوع من الاستزراع كلما ازداد مستوى التكثيف، حيث يقل الاعتماد على الغذاء الطبيعي ويزداد الاعتماد على الغذاء الصناعي إلى المستوى الذي يصل فيه دور الغذاء الطبيعي إلى الصفر في حالة النظم عالية التكثيف.

وإن كان فقدان الغذاء الطبيعي أو عدم الاعتماد عليه في هذه الحالة يمثل زيادة في تكلفة الإنتاج إلا أنه في الجانب الآخر هناك من سمات النظام الفردي ما تتجاوز مزايا ارتفاع تكلفة إنتاجها ؛حيث تكون الفرصة متاحة للاستفادة من عنصري الماء والأرض بشكل أكثر يفوق الاستفادة من الغذاء الطبيعي بكثير، ومن هنا يكون الاستزراع المفرد اقتصاديا في حالة وفرة الأعلاف الصناعية وعدم وفرة الماء وأماكن الاستزراع ،من خلال إتباع نظم التكثيف العالية .

ج- إمكانية تهيئة الظروف البيئية ومستلزمات الإنتاج المناسبين للنوع المستزرع .

حيث إن الظروف البيئية ومستلزمات الإنتاج تختلفان باختلاف نوعية الأسماك المستزرعة ،فقد تفوق حاجة بعض الأنواع حاجة نوع آخر،وهذا أمر سهل في حالة الاستزراع المفرد .

د- الاستفادة الكاملة من الغذاء الطبيعي.

ففي الاستزراع المختلط يمكن الاستفادة الكاملة من الغذاء الطبيعي بالحوض الموجود بعمود الماء [1]، فعلى سبيل المثال :

تتغذى أسماك مبروك الحشائش على النباتات المائية ؛حيث تتميز هذه الأسماك بقدرتها العالية على التعامل مع هذه النباتات، إلا أنها لا تستفيد من كل ما بجهازها الهضمي فتخرج هذه المواد غير المهضومة مع فضلاتها فتشجع نمو الهائمات النباتية التي تتغذى عليها أنواع أخرى من الأسماك مثل المبروك الفضي والبلطي..الخ .

وعلى هذا يمكن القول بأن الاستزراع المختلط يساعد على خفض تكاليف الأسمدة والأعلاف ويزيد محصول الأسماك من وحدة المساحة المائية المنزرعة وخفض التكاليف الجارية لإنتاج الكيلو جرام .

هـ- التخلص من بعض الطحالب السامة.

حيث يمكن من خلال الاستزراع المختلط التخلص من ظهور بعض الطحالب الغير مرغوبة والمفرزة للسموم مثل الطحالب وحيدة الخلية والطحالب عديدة الخلية؛ حيث يفيد استخدام أسماك المبروك العادي في

---

(1) الاستزراع السمكي العالمي والمصري د/ رمضان الشريف صـــ 7 . مرجع سابق.

المياه العذبة في التغذي مباشرة على هذه الطحالب أو ترسيبها بالحوض نتيجة التقليب وبذلك تكون الطحالب في متناول الجمبري للتغذية عليها في حالة الاستزراع المختلط مع الجمبري.

كما ثبت بالتجربة نجاح تربية أسماك السيجان مع الجمبري في التخلص من الطحالب الخيطية من نوع **Enberomorpho** والتي يمكن أن تعيق عمليات الانسلاخ والتنفس للجمبري ، وعلى هذا لايتم احتساب عليقة الجمبري؛حيث يتغذى على المخلفات العضوية ومخلفات التغذية الناتجة عن الأسماك[1].

و- توفير الغذاء الطبيعي وتحسين خواص الماء.

فمن خلال الاستزراع المختلط يتوفر الغذاء الطبيعي حيث إن الأسماك في هذه الحالة تستفيد بشكل كبير من بعضها البعض، فمثلاً: أسماك الطوبارة تتغذي على الهائمات النباتية الموجودة أعلى عمود الماء ؛مما يسمح بنفاذ الضوء بشكل أكبر ،وهو مما يعمل على تنمية الغذاء الطبيعي، وأسماك البلطي تتغذي من وسط عمود الماء وأسماك البوري تتغذي على المواد المتحللة بقاع الحوض ،وبهذا نجد أن المخلفات العضوية الناتجة من الأسماك الموجودة بالحوض تتغذى عليها أسماك البوري والمبروك خاصة المبروك العادي ،وبهذا تقوم الأسماك القاعية بتطهير أرضية الحوض وتخليص الماء من الطحالب السامة والأمونيا فتزيد من صلاحية الماء لأطول وقت ممكن.

---

(1) الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 628/1-642 ، إنتاج الأسماك د/نبيل فهمي صـ254-256 .

أما أسماك الطوبارة والبلطي وبعض أنواع المبروك فتتغذى على الهائمات النباتية التي تنافس الأسماك على الأكسجين الذائب بالحوض خاصة في الساعات المتأخرة من الليل وبهذا تزداد صلاحية الماء لمدة أطول فضلاً عن الاستفادة من الغذاء الطبيعي الموجود بالحوض .

ونظراً لعدم ارتفاع القيمة الاقتصادية لبعض الأسماك التي يمكن إدخالها ضمن توليفة الأسماك المستزرعة في النظام المختلط كأسماك المبروك خاصة مع تقديم الأعلاف الصناعية ،فإنة يمكن استبدالها بأسماك أخرى أكثر قيمة اقتصادية كأسماك البوري وعدم الاعتماد عليها كثيراً هذا فضلاً عن جعل نوعاً ما من الأسماك هو الغلة الرئيسية كالبلطي ورعاية الحوض على أساسها.(1) .

ز- إمكانية ترشيد الموارد الطبيعية الرئيسية(الأرض- المياه) وزيادة الإنتاج .

حيث يمكن ترشيد المواد الطبيعية الرئيسية كالأرض والماء من خلال الاستزراع التكاملي مع بعض الحيوانات أو الطيور أو بعض النباتات كالأرز ؛ إذ تمثل قيمة إنتاجية أخري تشترك في التكلفة الأساسية للأسماك .

وتظهر جدوى التكامل مع النظم الحيوانية في زيادة الإنتاج الحيواني عموماً ،فعلى سبيل المثال:قد يصل إنتاج الفدان الواحد من البط في بعض

---

(1) الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 1/628 - 644 .

النظم المكثفة: من 2000- 3000 كجم من البط، إضافة إلي إنتاج الأسماك التي تمثل الغلة الرئيسية.(1)

كما تظهر الجدوى الاقتصادية للاستزراع التكاملي مع الأرز في زيادة الإنتاج إضافة إلى ترشيد الموارد الأرضية والمائية والتنمية الريفية؛ لهذا انتشرت عملية الاستزراع السمكي بالتكامل مع الأرز في بعض محافظات مصر على النحو المبين في الجدول التالي:

جدول رقم (20) بيان مساحة وإنتاج الأسماك من حقول الأرز عام 2009بالطن

م	المحافظة	المساحة /ألف فدان	الأصناف			الإجمالي
			مبروك عادي	بلطي	قراميط	
1	البحيرة	81.5	2527	978	571	4076
2	كفر الشيخ	74.6	2313	895	522	3730
3	الغربية	35.5	1101	426	249	1776
4	الشرقية	78.2	2424	938	547	3909
5	الدقهلية	87.8	2722	1054	615	4391
6	دمياط	17.4	539	209	122	870
7	الإسماعيلية	2.0	62	24	14	100
الإجمالي		377	11688	4524	2640	18852

(1) الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 644/1 656 ، إنتاج الأسماك د/نبيل فهمي صـ251 – 254 ، جريدة الصياد العدد السادس عشر – سبتمبر– أكتوبر 2002.

المصدر: الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء.الكتاب السنوي للإحصاءات السمكية 2009م، الإحصاءات السمكية للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية بالقاهرة عام 2009م.

فمن خلال الجدول السابق يتبين أن الاستزراع السمكي بالتكامل مع الأرز يعد أحد أشكال التنمية الريفية؛ حيث يمثل دخل إضافي للمزارع، كما تظهر قيمته الاقتصادية في الكم المضاف للناتج السمكي والذي وصل عام 2009م إلى 18852طن، وهي نسبة معقولة، ولكن مع تقديم الإرشاد للمزارعين يمكن زيادة هذه النسبة بشكل أكبر.

ح- مكافحة التلوث وخفض تكلفة إنتاج الكيلو جرام.

فالتكامل بين البط والدواجن والحيوانات مع الاستزراع المائي على مستوى تجاري يساعد على خفض تكاليف الأسمدة والأعلاف ويزيد الإنتاج الحيواني من وحدة المساحة ،بالإضافة إلى إمكانية معالجة التلوث البيئي الناتج عن تربية الحيوانات بفاعلية عالية في إنتاج الأسماك ،وطبقاً لبعض الدراسات : قدر متوسط الإنتاج السنوي من أسماك المبروك في المزارع المتكاملة مع البط في تايوان بحوالي 1485 كجم /فدان ،وأن المخلفات اليومية للبط تكفي لتسميد الحوض وضمان نمو كاف للكائنات التي تتغذى عليها الأسماك ،وفي نفس الوقت فإن جزءاً من مخلفات البط يأكلها السمك مباشرة، وعليه فإن استخدام الأسمدة والأعلاف الصناعية يصبح غير ضروري مما يعمل على خفض تكلفة الإنتاج بشكل كبير.(1)

---

(1) الاستزراع السمكي العالمي والمصري د/ رمضان الشريف ص7 مرجع سابق ،- الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 644/1 656 ، إنتاج الأسماك د/نبيل فهمي ص254 –

المطلب الثالث
موقف الفقه الإسلامي
من التركيب المحصولي للأسماك المستزرعة

من خلال العرض السابق لفكرة التنويع في التركيب المحصولي للأسماك المستزرعة وتكاملها مع النظم النباتية والحيوانية، يتضح أنها تتم بشكل مباح شرعاً في الاستزراع المفرد والمختلط ،وكذلك في حالة التكامل مع النظم النباتية كاستزراع الأسماك في حقول الأرز ؛لأنها استثمار فيما أباحه الله تعالى ،ولا يترتب عليها ما يضر بصحة الإنسان .

لكن في حالة التكامل مع بعض الحيوانات ؛يظهر لنا أنها تتم مع بعض الحيوانات المباحة كالبقر والأغنام وغيرها بهدف تنمية الغذاء الطبيعي في البيئة المائية (التسميد) ؛لهذا أرجئ الحديث عن حكم التكامل عن هذه الحيوانات ؛لأنه يتوقف على حكم روثها من حيث الطهارة والنجاسة ،وهذا ما يأتي بيانه في المبحث التالي عند بيان حكم تسميد أحواض الاستزراع السمكي،ويمكن هنا أن أبين حكم التكامل مع الخنزير فقط في عمليات الاستزراع .

حكم التكامل بين الأسماك والخنازير في الاستزراع السمكي.

قبل بيان حكم التكامل بين الأسماك والخنازير في الاستزراع السمكي، أفضل التعرف هنا على حقيقة الخنزير وأنواعه ومخاطره، ثم

=256، مقال بعنوان : الاستزراع التكاملي بين الأسماك والبط - موقع أكوازوو بوابة الاستزراع السمكي والأحياء المائية على شبكة المعلومات الدولية .الإنترنت http://kenanaonline.com/users/aquazoo2/posts/63776 - تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/2م

بيان حكمه وحكم التكامل بينه وبين الأسماك في الاستزراع السمكي ؛ لأن الحكم على الشيء فرع عن تصوره .

أولاً تعريف الخنزير .

الخنزير بكسر الخاء: حيوان خبيث والجمع خنازير، وهو من الثدييات ذوات الظلف، الآكلة للحوم والنباتات، ويتسم بحاسة شم قوية جداً ، وتتعدد ألوان الخنزير بين الأبيض والوردي... والبني والأسود.

فهو حيوان تجمع صفاته بين السبعية (آكلة اللحوم) والبهيمية (آكلة العشب) إلي جانب أنه يأكل القمامات والفضلات بشراهة ، وهو مفترس يأكل الجرذ والفئران، يتغذى حيوان الخنزير علي اللحوم ولا يهتم إن كانت فاسدة أم لا. والغريب أن أنثي الخنزير قد تأكل صغارها ، ويتسم الخنزير أيضا بقلة غيرته علي أنثاه وأيضا بالنسبة للأنثى فهي لا تغار علي زوجها ، فهو الحيوان الوحيد الذي لا يشعر بالغيرة.

يحتوي لحم الخنزير علي كمية كبيرة من الدهون وتوجد ضمن الخلايا العضلية في اللحم علاوة علي تواجدها خارج الخلايا بكثافة عالية ، في حين أن لحوم الأنعام تكون الدهون فيها مفصولة عن النسيج العضلي ولا تتواجد ضمن خلاياه وإنما تتواجد خارج الخلايا.

وقد أثبتت الدراسات العلمية أن الإنسان عندما يتناول دهون الخنزير فإن استحلابها يكون عسير في أمعائه ، فهو عسر الهضم جدا إذا تناوله الإنسان طعاماً.

ثانياً: أنواع الخنزير:-

للخنزير أنواع كثيرة منها :-

1- الخنزير البري:

ويميزه جسمه الصلب وشعره الخفيف، له رأس وتري الشكل كبير مقارنة مع جسمه، يأكل كل ما يجده متوفرا من طعام ... وغيره.

2- خنزير الأرض ويسمي (أبا ذقن):-

وهو لا يخرج إلا ليلاً من جحره، له أنف شديد الحساسية يستخدمه في استخراج طعامه، له لسان طويل لا زج طوله 45سم يلعق به طعامه وخاصة النمل الأبيض[1].

ثالثاً أضرار الخنزير

الخنزير حيوان سريع التكاثر، ولكنه عبارة عن وعاء من الأمراض المشتركة بين الإنسان والحيوان، فلجسمه قدرة عجيبة على الاحتفاظ بصفات تجمع بين البشرية والحيوانية، وله قدرة عجيبة على الانتقال من إنسان لآخر، فأضراره كثيرة ومخاطره كبيرة وأمراضه عديدة على البيئة، ويقوم بنقل العديد من الأمراض للإنسان والحيوان، وأوجز هنا بعض هذه الأضرار والمخاطر فيما يلي :

أ- أضرار الخنازير علي البيئة

لحيوان الخنزير مضار كثيرة من الناحية الطبية والصحية وخاصة أن الخطورة تكمن في الحيوان نفسه، حيث يعمل كعامل وسيط لنقل كثير

---

(1) لسان العرب 227/4 مادة : خزر، المصباح المنير ص: 168 مادة : خـزر، حياة الحيوان الكبرى للدميري 290/1، الحيوان للجاحظ 22/6، أنفلونزا الخنازير ناقوس الخطر د/ سوزان سيد المهدي ص:15: 18، المحرمات وصحة الإنسان والطب الوقائي د/ أحمد شوقي إبراهيم ص:19 دار الفكر العربي ، الطبعة الأولى سنة 2002م، الاكتشافات العلمية الحديثة ودلالتها في القرآن الكريم د/ سليمان عمر قوش، ص:64.

من الأمراض؛ لأن داخل جسمه مستقبلات لكثير من أنواع الفيروسات التي تتحور داخله في صورة جديدة شديدة الضراوة تصيب الإنسان، وأيضاً يوجد خطورة في أكل لحم الخنزير؛ لأنه حيوان يتغذى علي اللحوم وهذا الأمر يعطي فرصة كبيرة لظهور الأمراض المؤثرة في صحة الإنسان(1).

فقد أثبتت الأبحاث العلمية والطبية أن لحم الخنزير به من الأضرار ما يجعل الإنسان يأنف من أكل لحمه، ولم يكتشف العلم الحديث بعض الأضرار التي يسببها أكل لحم الخنزير إلا منذ مطلع القرن الماضي، أما قبل ذلك فكانت كل أضرار لحم الخنزير مجهولة تماماً للإنسان، وشيئاً فشيئاً كشف العلم الحديث عن خطورة لحم الخنزير.

والخنزير من بين الحيوانات كلها يعتبر أكبر مستودع للجراثيم الضارة بجسم الإنسان؛ لأن الخنزير لا يتغذى إلا علي القاذورات والقمامة حتى أنه ليأكل برازه وبراز الآدمي، ولحم تغذي علي مثل هذه الأشياء لا يمكن أن يكون نقياً كلحوم الحيوانات الأخرى التي تتغذى علي الخضراوات والأعلاف، لذا فإن الكثير من الطفيليات تسكن في جسمه، ولحم كهذا تعافه النفس السوية السليمة.

ولحم الخنزير عسر الهضم جداً، لأنه مكون من خلايا عضلية ضبطية الشكل تجمعها حزم تسمي الألياف العضلية، وتختلف الألياف في الطول فقد تكون قصيرة جداً فتجعل اللحم طرياً كما في لحم السمك ولحم الدجاج، وقد تكون طويلة كما هو الحال في لحم الخنزير، ويجمع الألياف العضلية نسيج ضام يحتوي علي كميات مختلفة من الدهون، وكلما كثرت الدهون كان هضمها صعباً، ولحم الخنزير ذو ألياف

---

(1) أنفلونزا الخنازير ناقوس الخطر د/ سوزان المهدي ص :23.

عضلية ومن أكثر لحوم الحيوانات دهوناً، ومن هذا يفهم أن أكل لحم الخنزير من أكثر اللحوم عسراً في الهضم مما ينشأ عنه ضغط الدم والذبحة الصدرية وغيرها كما سيتضح بعد[1].

ب - الأمراض التي ينقلها الخنزير

لقد حرمت الشريعة الإسلامية لحم الخنزير، لاستخبائه ونجاسته قال تعالي: ﴿ وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ ﴾[2] وهذا التحريم لحكم جليلة، فالخنزير مرتع خصب لأكثر من 450مرضاً وبائياً، وهو يقوم بدور الوسيط لنقل 57منها إلي الإنسان، وتتصف الأمراض التي ينقلها الخنزير إلي الإنسان بصعوبة علاجها، ومن هذه الأمراض ما يلي:-

1- الأمراض الطفيلية وأهمها ما يلي:-

- **الدودة الشرطية:-**

ويصيب الخنزير منها نوعان: الدودة الشريطية العوساء العريضة، ويصاب الإنسان بالطور البالغ منها.

والنوع الأهم هو: الدودة الشريطية المسلحة، وهي تعيش في طورها البالغ في أمعاء الإنسان الدقيقة، طولها من 2- 3أمتار، لها رأس أصغر من الدبوس مزود بأربع ممصات، يلي الرأس عنق قصير ينمو منه باستمرار قطع أو أسلات صغيرة تنمو كلما بعدت عن الرأس مكونة جسم الدودة الذي يشبه الشريط والذي يحتوي علي أكثر من 1000قطعة، وتمتلئ

---

(1) الاكتشافات العلمية الحديثة ودلالتها في القرآن الكريم د/ سليمان قوش ص : 64، المحرمات وصحة الإنسان والطب الوقائي د/ شوقي إبراهيم ص19،20، د/ محمد كمال عبد العزيز .لماذا حرم الله هذه الأشياء ص : 14.

(2) سورة الأعراف من الآية رقم 157.

القطع الناضحة بالآف البويضات، في كل قطعة منها يرقة كاملة النمو تسبب الإصابة بالدودة لمن يأكلها، ويحدث هذا إذا ما تناول الإنسان من اللحم المصاب، وكلما كان عدد اليرقات في الجسم كبيراً وكان العضو الذي استقرت فيه عضواً مهما كان خطرها عظيماً، فإذا استقرت في المخ، فإنها تتسبب في حدوث مرض الصرع أو الشلل إلي جانب فقر الدم والهزال والهستيريا - عافانا الله تعالي- [1].

- **الدودة الخطافية:**

تؤدي إلي أمراض مختلفة منها الحساسية والنزيف وتورم الجسم وهبوط القلب وتأخر نمو الطفل الجسمي والعقلي.

- **الديدان المستديرة:**

تسبب أمراض مختلفة مثل الالتهاب الرئوي وانسداد الأمعاء، ومرض الصفراء الانسدادى [2] وهناك أنواع من الديدان لا يتسع المجال لذكرها.

2- الأمراض الفيروسية والجرثومية:-

منها داء الكلب والحمى الصفراء والسل والحمى القلاعية والأنفلونزا، لكن أهم ما يختص الخنزير بنقله ما يلى :

---

(1) الاكتشافات العلمية الحديثة ودلالتها في القرآن الكريم د/سليمان قوش ص:60، 61، لماذا حرم الله هذه الأشياء د/محمد كمال عبد العزير ص:12، المحرمات وصحة الإنسان والطب الوقائي د/شوقي إبراهيم ص:20، أنفلونزا الخنازير ناقوس الخطر د/سوزان المهدي ص: 32: 37، الإعجاز العلمي في القرآن الكريم لمحمد كامل عبد الصمد ص:257.

(2) الاكتشافات العلمية الحديثة د/عمر قوش ص:61.

- الالتهاب السحائى المخي وتسمم الدم الناجم عن الإصابة بالمكورات السبحية الخنزيرية، هذا الإلتهاب يؤدى إلى الجنون أو الموت وفقد السمع والبصر. وقد تبين أن هذه الجراثيم شديدة الفتك بالإنسان، وتسبب التهاب السحايا المغلفة للمخ بإفراز سموم معينة فى دم المصاب، والذين أصيبوا بهذا المرض ونجوا من الموت بعد علاج شاق أصيبوا بالصمم الدائم وفقدان التوازن.

- الحمرة الخنزيرية وتنتقل من الخنزير إلى اللحامين والدباغين وسواهم، وتكون بشكل لوحة محمرة مؤلمة جداً، وحارقة على الأيدى مع أعراض عامة من ارتفاع الحرارة وقشعريرة والتهاب العقد والأوعية اللمفاوية[1].

3- الأمراض التي يسببها أكل لحم الخنزير:

توجد أمراض يسببها أكل لحمه منها:

تليف الكبد وتصلب الشرايين وضعف الذاكرة والعقم والتهاب المفاصل ... وأوبئة أخرى كثيرة، وهذه الأوبئة يمكن أن تنتقل من الخنزير إلى الإنسان بطرق مختلفة منها:

- مخالطة الإنسان للخنزير أثناء تربيته أو التعامل مع منتجاته، وغالبا تصيب عمال المجازر والبيطريين أمراض كثيرة ،منها: الإسهال، الديدان، الحمى اليابانية الدماغية ...، إما بسبب التعامل معه أوعن طريق تلوث

(1) أنفلونزا الخنازير ناقوس الخطر ص: 33، 34، الاكتشافات العلمية الحديثة ودلالتها فى القرآن الكريم ص: 63، 64.

الطعام والشراب بفضلات الخنزير، أوعن طريق تناول لحمه ومنتجاته[1]

4- الأمراض التي يسببها الخنزير في الاستزراع السمكي التكاملي.

يتم التكامل في نظم الاستزراع السمكي في بعض دول العالم بهدف تنمية الغذاء الطبيعي أحواض الاستزراع السمكي بواسطة روث الخنزير لزيادة إنتاج الأسماك، حيث يتم التكامل أحياناً الأسماك والخنازير مباشرة، أو بين الدواجن والخنازير والأسماك فتتغذى الخنازير على زرق الدواجن، وتتغذى الأسماك على روث الخنازير، فتعمل كحاضن طبيعي للأمراض التي ينقلها الخنزير، فيصاب بها الإنسان عند تناوله لهذه الأسماك.

فعلى سبيل المثال تصاب الخنازير بأنفلونزا الدواجن، والخنازير تصاب أساساً بأنفلونزا الخنازير، مما يؤدي لارتباط فيروسات نوعي الانفلونزا، وتحدث فيها طفرات في الخنازير منتجة سلالات جديدة، ويعمل السمك كحاضن طبيعي للسلالات الجديدة من فيروسات الأنفلونزا وغيرها، ويصاب الإنسان بهذة الفيروسات بتناوله لهذه الأسماك[2]

---

(1) أنفلونزا الخنازير د/ سوزان المهدي ص: 32، 33، الاكتشافات العلمية الحديثة د/عمر قوش ص: 65.

(2) تغذية الحيوان د/ عبد الحميد محمد عبد الحميد ص140- مطبعة برلين - طلخا - دقهلية - مصر - الطبعة الثانية - سنة 2004م.

رابعاً حرمة الخنزير والحكمة منها :

أ - حرمة الخنزير:

اتفق المسلمون علي تحريم الخنزير[1]: شحمه ولحمه وجلده واستدلوا علي اتفاقهم بالقرآن الكريم والسنة النبوية المطهرة والإجماع.

أولاً: القرآن الكريم:

قوله تعالي ﴿إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ ....﴾[2].

وقوله تعالي ﴿ حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ..﴾[3].

وجه الدلالة:-

نصت الآيات الكريمة علي تحريم لحم الخنزير، واللحم وإن كان مخصوصاً بالذكر فإن المراد جميع أجزائه وإنما خص اللحم بالذكر؛ لأنه أعظم منفعته وما يبتغي منه، وسائر أجزائه بمنزلة التابع له، كما نص علي تحريم قتل الصيد علي المحرم، والمراد حظر جميع أفعاله في الصيد، وخص القتل بالذكر؛ لأنه أعظم ما يقصد به الصيد، فكذلك خص لحم الخنزير بالنهي تأكيداً لحكم تحريمه وحظراً لسائر أجزائه، فدل علي أن المراد بذلك جميع أجزائه وإن كان النص خاصاً في لحمه[4].

---

(1) الإجماع لابن المنذر 90، مراتب الإجماع لابن حزم 149، بداية المجتهد 342/1، المحلي بالآثار 55/6، شرائع الإسلام 158/4، التاج المذهب 472/3، شرح النيل 419/1.

(2) سورة البقرة. من الآية (173)

(3) سورة المائدة. من الآية (3)

(4) أحكام القرآن للجصاص 174/1، أحكام القرآن لابن العربى 80/1، الجامع لأحكام القرآن للقرطبي 222/2.

ثانياً: السنة النبوية المطهرة:

دلت أحاديث كثيرة علي حرمة الخنزير منها :

1- عن جابر بن عبد الله - رضي الله عنهما - أنه سمع رسول الله - ﷺ - يقول وهو بمكة عام الفتح: "**إن الله ورسوله حرما بيع الخمر والميتة والخنزير والأصنام**"[1].

وجه الدلالة:

الحديث دليل علي تحريم الخنزير؛ لأن الله تعالي حرم أكل ثمنه فمن باب أولى أكل لحمه، فما لا يحل أكله والانتفاع به لا يجوز بيعه[2].

2- عن أبي هريرة - ﷺ - أن رسول الله - ﷺ - قال: "**والذي نفسي بيده ليوشكن أن ينزل فيكم ابن مريم عدلاً فيكسر الصليب ويقتل الخنزير ويضع الجزية ويفيض المال حتى لا يقبله أحد**"[3].

وجه الدلالة:

قوله - ﷺ - "**ويقتل الخنزير**" يعني: تحريم إقتناء الخنزير وتحريم أكله لنجاسته؛ لأن الشيء المنتفع به لا يشرع إتلافه، ولأن سيدنا عيسى – عليه السلام- إنما يقتله على شرع الإسلام وفى هذا دليل على أن أعيانه

---

(1)صحيح البخاري ، كتاب البيوع، باب بيع الميتة والأصنام ، 779/2 رقم 2121، كما أخرجه الإمام مسلم فى صحيحه ، كتاب المساقاة ، باب تحريم بيع الخمر والميتة 1207/3 رقم 1518 .

(2) شرح النووي علي صحيح مسلم 8/11، التمهيد لابن عبد البر 144/4.

(3) أخرجه الإمام البخاري في صحيحه واللفظ له، كتاب المظالم، باب كسر الصليب وقتل الخنزير875/2 برقم 2344، والإمام مسلم فى صحيحه، كتاب الإيمان، باب نزول عيسى عليه السلام حاكماً بشريعة نبينا محمد ﷺ، 135/1 برقم 155.

نجسة[1].

ثالثا: الإجماع:

أجمع المسلمون على تحريم ما حرم الله من الميتة والدم والخنزير[2].

ب- الحكمة من تحريم لحم الخنزير :

أن الله تعالى أحل لعباده الطيبات وحرم عليهم الخبائث قال تعالى: ﴿وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ ﴾[3]

وقد حرم الله تعالي: الخنزير؛ لاستقذاره واستخباثه ونجاسته وبعده عن العفة والطباع السليمة. ولتحريمه حكم جليلة منها ما يلي:-

1- أن الغذاء يصير جزءاً من جوهر المتغذى، فلابد أن يحصل للمتغذى أخلاق وصفات من جنس ما كان حاصلاً في الغذاء، والخنزير مطبوع علي حرص شديد ورغبة شديدة في المستخبثات، فحرم أكله علي الإنسان لئلا يتكيف بتلك الكيفية[4].

2- أن لحم الخنزير يورث لآكله عامة الأخلاق الخبيثة لبغيه وعدوانه، وما كان كذلك فهو محرم كما حرم الله –تعالي- كل ذي ناب من السباع؛ لأنها باغية عادية، والغاذي شبيه بالمتغذى فإذا تولد اللحم

---

(1) فتح الباري 491/6، عمدة القارئ 105/11 دار إحياء التراث ،عون المعبود 306/11، حياه الحيوان الكبرى للدميري 290/1.

(2) الإجماع لابن المنذر 90/1، أحكام القرآن للجصاص 174/1، أحكام القرآن لابن العربي 80/1، الجامع لأحكام القرآن للقرطبي 222/2. بداية المجتهد 342/1، المجموع 5/9، المحلى بالآثار 6 / 55 مسألة رقم 989.

(3) سورة الأعراف من الآية رقم 157.

(4) التفسير الكبير ومفاتيح الغيب للفخر الرازي 135/11.

منها صار في الإنسان خلق الخسة والبغي والعداء[1].

3- أن النصارى لما واظبوا علي أكله وخاصة الفرنج أورثهم حرصاً عظيماً ورغبة شديدة في المنهيات وعدم الغيرة فإنه يرى الذكر من جنسه ينزو علي أنثاه ولا يتعرض له لعدم غيرته، بخلاف الغنم ونحوها فإنها ذوات عارية عن جميع الأخلاق الذميمة فلذلك لا يحصل للإنسان بسبب أكلها كيفية خارجة عن أغراضه وأحواله[2].

خامساً : نجاسة الخنزير

اختلف الفقهاء في حكم نجاسة عين الخنزير علي رأيين:-

الرأي الأول:

لجمهور الفقهاء الحنفية والشافعية والحنابلة والظاهرية والإمامية والزيدية والإباضية والمالكية في غير المشهور قالوا: بنجاسة الخنزير ونجاسة جميع أجزائه[3].

الرأي الثاني:

للمالكية في المشهور قالوا: بطهارة عين الخنزير حال الحياة.

---

(1) مجموع الفتاوى لابن تيميه 17/16/19.

(2) الزواجر عن اقتراف الكبائر 361/1.

(3) المبسوط 203/1،48، البدائع 63/1، المجموع 5/9، أسنى المطالب 10/1، شرح البهجة 39/1، مغني المحتاج 228/1، الإنصاف 310/1، كشاف القناع 181/1، المغنى 43/1، الفروع 235/1، المحلي بالآثار 55/6، شرائع الإسلام 91/4. حاشية العدوى 421/2، التاج والإكليل 128/1.

الأدلـــــــة

- أدلة الرأي الأول:

استدل أصحاب الرأى الأول جمهور الفقهاء الحنفية ومن معهم القائلون بنجاسة عين الخنزير بالكتاب والسنة ،كما استدلوا بالقياس(عدا الظاهرية).

أ- القرآن الكريم:

استدلوا بقوله تعالي: ﴿قُلْ لا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّماً عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَماً مَسْفُوحاً أَوْ لَحْمَ خِنْزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ﴾ ...الآية[1].

وجه الدلالة:

قوله تعالي : ﴿ فَإِنَّهُ رِجْسٌ ﴾ الضمير راجع إلي ما سبق، فيدل علي نجاسة عين الخنزير وجميع أجزائه؛ لأن المراد بلحمه جملته مجازاً ، والإضافة فيه للبيان، والضمير هنا يجوز أن يرجع إلي المضاف (لحم) والمضاف إليه (الخنزير) ورجوعه إلي المضاف إليه هنا أولي؛ لكونه أشمل للأجزاء وأحوط في العمل ولأن الضمير إن رجع إلي اللحم لم يحرم غيره وإن رجع إلي المضاف إليه حرم، فغير اللحم دائر بين أن يحرم وأن لا يحرم فيحرم احتياطاً الضمير إلي المضاف إليه[2].

(1)الآية (145) من سورة الأنعام.

(2) أحكام القرآن للجصاص 174/1، أحكام القرآن للقرطبي 222/2، العناية شرح الهداية 94/1،شرح البهجة 39/1، مغنى المحتاج 228/1، كفاية الأخيار في حل غاية الاقتصار لتقي الدين أبي بكر بن محمد الحسيني الحصني الدمشقي الشافعي المتوفى=

ب- السنة النبوية المطهرة :

استدلوا من السنة بالأحاديث السابقة الدالة علي حرمة الخنزير ومنها: قوله -ﷺ- "والذي نفسي بيده ليوشكن أن ينزل فيكم ابن مريم عدلاً فيكسر الصليب ويقتل الخنزير".

فالحديث يدل علي تحريم الخنزير لأنه نجس؛ لأن الشيء المنتفع به لا يحكم بنجاسته ولا يشرع إتلافه وقوله -ﷺ- "إن الله ورسوله حرما بيع الخمر والميتة والخنزير". فالعلة في منع البيع النجاسة، فلنجاسة عين الخنزير حرم بيعه[1].

جـ- القياس:

قياس الخنزير علي الكلب للنجاسة في كل، بل الخنزير أسوأ حالاً من الكلب؛ لأنه لا يقتني بحال[2].

د- المعقول:-

أن الخنزير رجس، والرجس النجس، ولأنه مندوب إلي قتله، ولأن الغذاء يصير جوهراً من بدن المتغذي فلابد وأن يحل للمتغذي أخلاق وصفات من جنس ما كان حاصلاً من الغذاء، والخنزير مطبوع علي أخلاق ذميمة: منها الحرص الفاحش والرغبة الشديدة في المستخبثات وعدم الغيرة فحرم أكله علي الإنسان؛ لئلا يتكيف بتلك الصفات، ولذا فإن سبب

=سنه (829هـ)، 70/1، تحقيق: علي عبد الحميد، محمد وهبي سليمان، دار الخير دمشق، الطبعة الأولي 1994.

(1) فتح الباري 491/6، عون المعبود 306/11.

(2) مغني المحتاج 227/1، 228، شرح البهجة 39/1، المجموع 586/2، كفاية الأخيار 70/1، أسنى المطالب 10/1.

تحريمه نجاسته[1].

أدلة الرأي الثاني:-

استدل المالكية علي طهارة عين الخنزير حال الحياة، بأن الأصل في الأشياء الطهارة، فجميع أجزاء الأرض وما تولد منها طاهرة والنجاسة عارضة فكل حي ولو كلباً أو خنزيراً طاهر؛ فعلة الطهارة عندهم هي الحياة[2].

ويمكن مناقشة ذلك بالآتى :

أن الخنزير منصوص علي أنه رجس والرجس هو: النجس، فضلاً عن أنه منصوص علي تحريمه، والله - تعالي- حرم كل ما هو خبيث ومستقذر.

الراجــــح

بعد عرض الآراء وأدلتها فى حكم الخنزير يتضح أن الرأى الراجح هو رأى جمهور الفقهاء ؛ لقوة أدلتهم وللإجماع علي تحريم الخنزير بجميع أجزائه،[3] ...والله أعلم

---

(1) البدائع 63/1، المبسوط 48/1، مغني المحتاج 227/1، 228، شرح البهجة 39/1، المجموع 586/2، الإنصاف 320/1، الزواجر عن اقتراف الكبائر 361/1.

(2)أحكام القرآن لابن العربي 80/1، حاشية الصاوي 143/1، حاشية الدسوقي 50/1، التاج والإكليل 1 /128.

(3) اختلف الفقهاء في حكم الانتفاع بشعر الخنزير في الخرز به ونحوه ،فذهب الشافعية ورواية للحنابلة والظاهرية والإمامية والإباضية إلى القول بجواز الانتفاع بشعر الخنزير ، ووافقهم الإمام أبو يوسف من الحنفية إلا أنه قال بكراهة الانتفاع بـه،خلافاً للإمام أبي حنيفة والإمام محمد بن الحسن والمالكية ورواية للحنابلة ووافقهم الحسن والأوزاعى حيث قالوا: بجواز الانتفاع بشعر الخنزير. المبسوط 203/1، البدائع=

سادساً: حكم التكامل بين الأسماك والخنازير في الاستزراع السمكي .

من خلال العرض السابق حول معرفة الخنزير وحكمه وأخطاره فإنه يظهر لي حرمة الاستزراع السمكي المتكامل بين الأسماك والخنازير لما يلي:

1- أن الهدف من التكامل بين الأسماك والخنازير هو: تنمية الغذاء الطبيعي في الماء بواسطة روث[1] الخنزير ،وهنا: قد تتغذى الأسماك مباشرة على الروث ،وقد اتفق الفقهاء على نجاسة روث الخنزير ،فيكون التكامل هنا من باب التغذية على النجاسات وهو محرم[2].

2- أن التكامل بين الأسماك والخنزير في الاستزراع السمكي يتطلب اقتناء الخنزير ،والخنزير يحرم اقتنائه وأكله وبيعه وشرائه

= 63/1، تبيين الحقائق 50/4 العناية شرح الهداية 49/6، حاشية العدوى 422/2، المنتقي 137/3، حاشية الدسوقى 49/1، التاج والإكليل ،الأم 394/8، حاشية البيجرمي 85/1، أسنى المطالب 21/1، الإنصاف 90/1- 29،الفروع 105/1، المغني 61/1، 179/3، الفتاوى الكبرى لابن تيمية 273/1، المحلي بالآثار مسألة رقم989، 124/1 شرح النيل 1/ 190

(1) الروث : راث ذو الحافر روثاً: ألقى روثه والروث رجيع ذى الحافر والجمع أرواث .[المصباح المنير ص : 242، المعجم الوجيز ص : 280، مادة راث] والروث عبارة عن البول والبراز ويشمل فضلات الأبقار والإبل والغنم والماعزوغيرها. أصول التغذية د/محمد رأفت ص : 45.

(2) البدائع 62/1، شرح مختصر خليل 94/1، أسنى المطالب 12/1، المجموع 567/2، حاشية البيجرمي 100/1، المغنى 414/1، دقائق أولى النهى 108/1، المحلى بالآثار 170/1، البحر الزخار 7/2، شرح النيل 447/1

والانتفاع به [1] لما روي عن أبي هريرة رضي الله عنه قال: قال رسول الله صلى الله عليه وسلم (والذي نفسي بيده ليوشكن أن ينزل بن مريم حكما مقسطا فيكسر الصليب ويقتل الخنزير ويضع الجزية ويفيض المال حتى لا يقبله أحد) [2]

وجه الدلالة :

دل الحديث على تحريم اقتناء الخنزير والانتفاع به ؛ لأن الشيء المنتفع به لا يشرع إتلافه [3] وقد بين النبي صلى الله عليه وسلم أن قتل عيسى عليه السلام للخنازير يكون بحكم الإسلام [4] .

وقد صح النهى عن إضاعة المال [5]، فلو كان يباح اقتناء الخنزير أو الانتفاع به: لما أباح عليه الصلاة والسلام قتله! فيضيع، فصح أنه كله محرم على كل حال.

---

(1) الإجماع لابن المنذر90،الإقناع للماوردي 184/1حيث جاء فيه: [00ويحرم اقتناء الخنزير 000] ،حواشي الشيرواني 237/4 حيث جاء فيها: ،مغني المحتاج11/2 حيث جاء فيهما:[ولا يجوز اقتناء الخنزير مطلقا0]، الفروع لابن مفلح 293/6، الإنصاف 10 /429 حيث جاء فيه :[..وقد قال الأصحاب: يحرم اقتناء الخنزير والانتفاع به..].

(2) سبق تخريجه صـ304

(3) فتح الباري 491/6

(4) المحلى 391/7

(5) حيث روى البخاري في صحيحه بسنده عن المغيرة بن شعبة قال: قال النبي صلى الله عليه وسلم :(إن الله حرم عليكم عقوق الأمهات ووأد البنات ومنع وهات وكره لكم قيل وقال وكثرة السؤال وإضاعة المال) 848/02 كتاب الزكاة- باب: ما ينهى عن إضاعة المال برقم2277

3- إن في تناول الأسماك التي تستزرع بالتكامل مع الخنازير ضرر على آكلها ؛ لأنها تتغذى على روث الخنازير ،فتعمل كحاضن طبيعي للأمراض التي ينقلها الخنزير،فيصاب بها الإنسان عند تناوله لهذه الأسماك [1]

والطعام الحلال لابد أن لا يكون في تناوله مضرة [2]، لماروي عن أبي سعيد الخدري رضي الله عنه رضي الله عنه أن رسول الله صلى الله عليه وسلم قال : "**لا ضرر ولا ضرار من ضار ضاره الله ومن شاق شاق الله عليه**" [3]

وجه الدلالة:دل الحديث على تحريم الضرر [4] ،والأسماك المرباة بالتكامل مع الخنازيرغالباً ماتكون حاضنة لبكتيريا وفيروسات تهدد صحة الإنسان،وبهذا يثبت ضررها على آكلها .

فيأتي الحكم بتحريم الاستزراع التكاملي بين الأسماك والخنازير في ضوء قواعد الشريعة الإسلامية الغراء ،منها قاعدة لا ضرر ولا ضرار ، وقاعدة الأصل في المنافع الإباحة وفي المضار الحرمة[5] ،فلا يجوز التكامل بين الأسماك والخنازير؛ لما فيه من الضرر،والضرر يزال، بالإضافة إلى أن التكامل مع الخنزير يتطلب اقتناؤه ،وهو محرم شرعاً. والله أعلم .

---

(1) تغذية الحيوان د / عبد الحميد محمد عبد الحميد صـ140 مرجع سابق.

(2) المبدع 193/90 ، الإنصاف 354/10 ، كشاف القناع 189/6 حيث جاء فيها : (.. فيباح كل طعام طاهر لا مضرة فيه.) .

(3) أخرجه الحاكم في المستدرك 66/2 كتاب: البيوع ،وقال صحيح على شرط مسلم ولم يخرجاه.

(4) مصباح الزجاجة 48/3 ، نيل الأوطار 387/5.

(5) الأشباه والنظائر للسيوطي صـ172،صـ179.

المبحث الثالث

تجهيز أماكن الاستزراع ورعاية الأسماك وأثرها الاقتصادي ومو قف الفقه الإسلامي منها

تمهيد وتقسيم:

يعد التجهيز والإعداد الجيد لمكان الاستزراع السمكي ،وتقديم الرعاية اللازمة للأسماك بداية من التخزين وحتى الحصاد بالأساليب العلمية : من أهم عوامل تنمية الاستزراع السمكي ،وتحقيق اقتصاديات عالية منه.

وتتمثل أعمال تجهيز أماكن الاستزراع ورعاية الأسماك بشكل عام في:تجهيز وصيانة أماكن الاستزراع والتغذية والتسميد وتجديد المياه والتهوية الصناعية ...الخ.

ويمكن توضيحها هنا كعوامل تنموية لعملية الاستزراع السمكي .

ونظراً لأن للتغذية أهمية كبيرة في تربية الأسماك أتركها للحديث عنها في المبحث التالي بشكل مستقل ،ويمكن بيان ما يتعلق برعاية الأسماك وإدارة المزرعة من بداية التشغيل وحتى الحصاد وإعداد الأسماك للتسويق ،وكذلك بيان أثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي من هذه الأعمال من خلال المطالب الثلاثة التالية:

المطلب الأول: تجهيز أماكن الاستزراع ورعاية الأسماك.

المطلب الثاني: الأثر الاقتصادي لتجيز أماكن الاستزراع ورعاية الأسماك .

المطلب الثالث: موقف الفقه الإسلامي من تجهيز أماكن الاستزراع السمكي ورعاية الأسماك.

المطلب الأول

تجهيز أماكن الاستزراع ورعاية الأسماك

أولا: تجهيز أماكن الاستزراع

هناك اعتبارات هندسية لإنشاء الأقفاص وأحواض التشغيل ليست الحاجة داعية للحديث عنها في هذا البحث ،لكن أتحدث عن أهم التجهيزات اللازمة لأماكن الاستزراع ،حيث يلزم في الأقفاص أن تكون في بيئة مائية مناسبة للأسماك المستزرعة، أما في الأحواض، فغالبا: يتم الاستزراع السمكي في مصر بالنظام شبه المكثف، ويتبع فيه بالنسبة لتجهيز الأحواض بعد الحصاد وقبل تخزين الأسماك مرة ثانية في موسم جديد :الخطوات التالية :-

أ- بعد حصاد السمك من الحوض يترك حتى يجف حتى التشقق ،لكن ينصح أن يكون التشقق بنسبة صغيرة؛ حتى لا يتم القضاء على البكتيريا المنتشرة في التربة ؛حيث إنها المسؤولة عن تحليل السماد العضوي ومن ثم تنمية الغذاء الطبيعي في الحوض.

ب- يتم إصلاح الأحواض وإحكام فتحات الري والصرف وتطهير الأحواض من الحشائش ؛حيث تنافس الأسماك على الغذاء الطبيعي؛لأن الحشائش تستفيد في غذائها من الأسمدة حاجبة تلك الفائدة عن الغذاء الطبيعي وبالتالي عن الأسماك .

ج - يتم تجهيز الحوض للاستزراع حسب الظروف الجوية ففي مصر يتم تجهيز الحوض لاستزراعه في بداية فصل الربيع، وذلك بوضع السماد

العضوي(روث ماشية أو زرق طيور) بمعدل طن للفدان وذلك بنثره في جميع أنحاء الحوض، ويفضل أن يتم حرث الحوض حرثاً خفيفاً ونثر الروث وتقصيب الحوض قبل غمره بالماء .

ذ- يتم غمر الحوض بالماء وينثر فوق سطح الحوض 10كجم يوريا وفي اليوم التالي يتم رفع منسوب المياه من 10- 15سم لمدة أسبوع ثم يرفع منسوب الماء تدريجياً حتى العمق الملائم للاستزراع .

هـ- يمكن اللجوء الفوري للتسميد بالسماد العضوي بمعدل يتراوح من 85- 125كجم للفدان ويفضل عدم اللجوء إلى التسميد العضوي عند ارتفاع درجة الملوحة عن 30جم/لتر، كما يفضل استخدام الأسمدة المعدنية كاليوريا لسرعة تفاعلها مع المياه البحرية .

و- تحسين صفات التربة : قد لا تستجيب التربة إلى التسميد في بعض الحالات ويمكن تحسين صفات التربة في حالتين هما .

1- تحسين التربة الحامضية .

فعندما لا تستجيب التربة الحامضية للتسميد، يلزم التدخل لرفع درجة القلوية في التربة باستخدام الجير لإصلاحها الجير الزراعي أو الجير الحي أو الجير المطفي ،وأكثرها أماناً الجير الزراعي ؛ حيث يقوم الجير برفع القلوية بمياه الحوض ورفع درجة الأس الهيدروجيني المنخفضة للمياه والتربة وتقريب مياه الحوض لدرجة التعادل للاستفادة من عمليات التسميد الطبيعي وزيادة نسبة ثاني أكسيد الكربون اللازم لعملية التمثيل الضوئي والتي تؤدي إلى زيادة إنتاج الهائمات النباتية التي تتغذى عليها الأسماك .

2- تحسين صفات التربة الحامضية الكبريتية .

ففي المناطق الشاطئية بالبحر الأحمر وخليج السويس والعقبة والخليج العربي والمحيط الهندي تظهر تراكمات من مادة البيريت الحديدية، وهي عبارة عن عنصري الكبريت والحديد، يتحول الكبريت إلى حامض

كبريتيك عند التعرض للهواء مما يتسبب في ارتفاع حموضة التربة بما لا يتلائم مع إنشاء الأحواض الترابية .

ويمكن معالجة هذه المشكلة من خلال استخدام الجير الحي أو الجير الزراعي بإضافته إلى مياه الحوض حتى يتحول إلى اللون الأصفر أو البرتقالي وصرف مياه الحوض وتكرار هذا الأمر عدة مرات حتى تصبح التربة ملائمة لنمو الغذاء الطبيعي ، حيث يعمل الجير على ترسيب كبريتيد الحديدوز ويتم صرفه مع ماء الصرف ، وبهذا يمكن استزراع مساحات هائلة على مياه البحر الأحمر وخليج السويس والعقبة ...الخ [1]؛ مما يفتح المجال لاستزراع هذه المناطق بالأسماك البحرية ، الأمر الذي يزيد من فرص العمل وإنتاج أسماك بحرية ذات قيمة تسويقية عالية بهذه المناطق.

ز- التسميد وتنمية الغذاء الطبيعي

حيث يمكن تسميد الأحواض الترابية بإضافة المخصبات المختلفة بهدف نمو الغذاء الطبيعي (الفيتوبلانكتون) .

والأسمدة والمخصبات هي :

1 - مخصبات عضوية ومنها :

- سماد بلدي، مثل: روث وبول الحيوانات والحظائر وزرق الدواجن والفرشة ومحتويات كرش المجترات (على هيئة مساحيق).

---

(1) تربية الأسماك (رعاية الأسماك بعد التخزين وحتى الحصاد) د/ عبد الرحمن مصطفى محمد ، نشرة رقم 14 لسنة 2004م - الهيئة العامة للثروة السمكية صـ1-16 ، الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين صـ690-694، دليل المزارع السمكية (التقويم السنوي) نشرة رقم (10) ط4 لسنة 2003م - الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية - د/ عبد الرحمن مصطفى محمد، د/ يحيى محمد حسن.

- مخلفات المجازر والأكساب .
- أسمدة عضوية خضراء، مثل: مخلفات الحقول والصناعات الزراعية).

2- مخصبات معدنية، ومنها :-

- مخصبات نيتروجينية مثل :اليوريا- نترات الأمونيوم- كبريتات الأمونيوم- الأمونيا السائلة .
- فوسفاتية مثل السوبر فوسفات، البوتاسية

3- مخصبات كلسية .

مثل الجير والجير المطفأ (الزراعي)، كبريتات الكالسيوم(الجبس الزراعي)، كربونات الكالسيوم (الحجر الجيري) نترات وكلوريد الكالسيوم .

معدلات الأسمدة:

تستخدم الأسمدة الفوسفاتية(السوبر فوسفات) في التربة الثقيلة ويجب أن يكون الماء غني بالجير بنسبة 42- 84كجم/فدان .
أما السماد العضوي السائل يستخدم بمعدل 1م^3 /فدان (1- 2) مرة في كل أسبوع أو حسب حاجة الحوض وفقاً للعناصر التي تحتاج إليها البيئة المائية للأحواض ،فيلاحظ أن زيادة عنصر غذائي ما قد يتسبب في الحد من الاستفادة من عنصر آخر مثل البوتاسيوم والماغنيسيوم.

ويمكن تحديد درجة الحاجة للتسميد عن طريق قياس تركيز العناصر بعينة من الماء طبقاً لحد النقص وحد الكفاية وحد الزيادة، وبناءً على نتيجة التحاليل يتم حساب الجرعات السمادية المطلوبة، ويمكن استخدام قرص الشفافة كمؤشر للمعدلات السمادية المطلوبة .

ومن الأهمية ملاحظة اختلاف وتطور لون مياه الحوض نتيجة عمليات التسميد وازدهار الطحالب والهائمات النباتية والحيوانية وجميعها تعتبر غذاء طبيعي للأسماك والجمبري .

طرق التسميد :

تختلف طرق التسميد حسب نوعية السماد ففي حالة الأسمدة الصلبة يمكن استخدام إحدى الطرق الآتية:

1- النثر في الحوض .
2- استخدام الطبلية[1] تحت سطح الماء بمسافة 25سم ؛ حيث يتم وضع السماد عليها ، وتفضل هذه الطريقة في حالة استخدام الأسمدة الفوسفاتية و عند ارتفاع ملوحة الأحواض .
3- تعليق عبوات الأسمدة في المياه بعد ثقبها .
4- إذابة السماد في المياه قبل وضعه في الحوض، ويحتاج السوبر فوسفات 24ساعة على الأقل لإذابته، ويراعى توزيع الأسمدة في مياه الحوض وأن تكون من جانب فوق الريح حيث تقوم الرياح بسحب الأسمدة الذائبة في الماء وتوزيعها على سطح الحوض بالكامل [2]

---

(1) الطبلية عبارة عن حامل يصنع من زوايا الحديد مجهزة بحيث يحمل عدد من العبوات السمادية يتراوح من 2-3عبوة .

(2) الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 694/1-714، الاستزراع السمكي د/ حسين عبد الحي قاعود صـ73 مرجع سابق، الأسس العلمية لإنتاج الأسماك د/ نبيل فهمي صـ331-332، دليل المزارع السمكية (التقويم السنوي) د/ عبد الرحمن مصطفى محمد، د/ يحيى محمد حسن. نشرة رقم (10) ط4 لسنة 2003م صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية بجمهورية مصر العربية .

فمن خلال تجهيز أحواض الاستزراع على النحو السابق يمكن الوصول إلى معدلات أعلى من الإنتاج .

ثانيا: رعاية الأسماك .

يلزم لنجاح عملية الاستزراع السمكي من الناحية الاقتصادية :توافر الرعاية للأسماك بالشكل المطلوب بداية من التخزين وحتى الحصاد.

وتختلف أعمال الرعاية المطلوبة للأسماك حسب نظم استزراعها والأماكن المعدة لتربيتها ،وتتمثل أعمال رعاية الأسماك المستزرعة بشكل عام في عدة نقاط أهمها :

أ- تنمية الغذاء الطبيعي.

يتم تنمية النباتات الدقيقة بالبيئة المائية لأحواض الاستزراع من خلال التسميد الكيماوي، **وذلك من خلال الخطوات التالية:-**

1- بعد مرور أسبوعين من تخزين الأصبعيات بأحواض التربية يجب البدء في برنامج التسميد الكيماوي وينفذ بنثر 10كجم من اليوريا لكل فدان واحد .
2- يكرر هذا الإجراء كل 15يوم .
3- ينثر مع سماد اليوريا 30كجم سوبر فوسفات الكالسيوم كل أسبوعين مع مراعاة وجوب نقع السوبر لمدة24ساعة قبل نثره على سطح الماء لضمان ذوبانه وعدم ترسيبه على القاع .

ويترتب على هذا الإجراء توفير أهم العناصر الغذائية لنمو النباتات الدقيقة ويبدأ لون الماء في الاخضرار يوماً بعد يوم .

كما يتم إكثار الحيوانات الدقيقة والكبيرة بالتسميد العضوي .

ويلاحظ أن أي سماد يصلح لهذا الغرض، لكن يفضل زرق الطيور لسرعة تحلله، ويتم التسميد بنثر 30كجم من زرق الطيور لكل فدان على سطح الماء كل أسبوعين بالتبادل مع السماد الكيماوي .

ونلاحظ أن الروث أو الزرق يتحلل فوق قاع الحوض بفعل الميكروبات الموجودة إلى عناصر بسيطة، كما تقبل الحيوانات الدقيقة على التهامه، وهنا تجد الديدان المرعى الخصب للنمو، وتأتي الأسماك لتختار ما تفضله من هذه الأنواع بل إن بعض الأسماك تأكل الزرق مباشرة قبل تحلله وبعض الأسماك تنتظر تحلل الزرق لتأكله بما عليه من كائنات حية نباتية وحيوانية معاً .

ومن هنا نلاحظ أنه يجب مراعاة ما يلي :-

1- يجب المحافظة على خصوبة مياه الحوض بالتسميد العضوي والكيماوي .

2- يجب المحافظة على لون الماء المائل للاخضرار، ويمكن استخدام قرص الشفافية للتأكد من سلامة المعاملات مع الأحواض

3- يمكن زيادة كمية زرق الطيور للضعف إذا كانت درجة الحرارة مرتفعة فسرعة التحلل يصحبها إقبال الأسماك على التغذية .

4- يوقف التسميد في شهور الشتاء خاصة التسميد العضوي .

5- يوقف التسميد إذا انخفضت رؤية قرص الشفافية لأقل من 30سم

ب - توفير الغذاء من خارج الحوض .

إن إضافة الغذاء المصنع من خارج الحوض عملية مكلفة جداً لكن هذا الإجراء هو أساس تحقيق الربح في المزرعة الاقتصادية؛ لأن طاقة الحوض على استيعاب كمية من الأسماك يحددها كمية الغذاء الطبيعي، والتسميد له حدود مهما زادت كميته، وبالتغذية تزيد فرصة

زيادة عدد الأسماك بالحوض؛حيث إن توفير كمية الغذاء من خارج الحوض كمصدر للبروتين في الغذاء لابد منه لإمداد الأسماك بالطاقة اللازمة للنمو، ويجب مراعاة الأمور التالية في التغذية :

1- تكون التغذية عند انخفاض درجة الحرارة .
2- وقف التغذية إذا قلت رؤية قرص الشفافية عن 25- 30 بسبب شدة نمو الكائنات الدقيقة.
3- تقدم الوجبة الغذائية مرة واحدة عند الظهيرة في أماكن ثابتة من الحوض .
4- توقف التغذية تماماً إذا انخفضت درجة الحرارة إلى 15م5 في أحواض أسماك البلطي أما في أحواض المبروك توقف عند درجة حرارة11م5 .
5- توقف التغذية تماماً قبل الحصاد بيومين .

ويأتي الحديث عن التغذية بشكل مفصل في المبحث التالي:

جـ- أخذ العينات الدورية لتقدير معدلات النمو ومخزون الحوض .

يجب صيد كمية صغيرة من أسماك الحوض كل أسبوعين ومن أماكن مختلفة ،ووزن كمية الأسماك وإعادتها للحوض على الفور ،ويحسب بعد ذلك متوسط وزن السمكة، وبناءاً على معرفة وزن السمكة الواحدة يمكن معرفة وزن السمك بالحوض وبالتالي يمكن حساب كمية الغذاء المطلوبة ،كما يمكن أيضا مع أخذ عينة الأسماك لحساب كمية الغذاء المطلوبة: ملاحظة الحالة الصحية والحالة العامة للأسماك.

د - معاملات مياه الأحواض بالمزرعة .

يلزم لنجاح عملية الاستزراع من الناحية الاقتصادية وجوب المحافظة على منسوب المياه بالحوض ؛ للنقصان نتيجة للبخر أو الرشح من القاع أو الجسر،ويكون إدخال الماء للحوض باستمرار بما يساوي نسبة الفقد منه

أو بإعادة المنسوب إلى ما كان عليه مرة واحدة أسبوعيا في حالة الاستزراع الانتشاري .

كما يلزم متابعة حالة المياه ،فإذا ازداد نمو النباتات الدقيقة نتيجة للإفراط في التسميد أوالتغذية ، يتعرض الماء بالحوض إلى مخاطر نقص الأكسجين، فإذا انخفضت الرؤية بقرص الشفافية تحت 20 أو 15سم يجب في الحال صرف جزء من مياه الحوض وإدخال مياه جديدة بدلاً منها .

وعادة فإن وجود أسماك المبروك الفضي والبلطي في الأحواض بأعداد كافية يقللان من مخاطر زيادة النباتات الدقيقة إلى الحالة الحرجة؛ لأنها تتغذى على هذه النباتات الدقيقة ، فتعمل كمرشحات للماء .

هـ - مقاومة النباتات الضارة وزراعة الجسور .

تنتشر في بعض المزارع العديد من النباتات منها :البوص والحجنة والريم وغيرها ، وهذه النباتات تنافس الأسماك على الغذاء الطبيعي الموجود في البيئة المائية ،فالتخلص منها يعد من عوامل التنمية في عملية الاستزراع.

كذلك من الأمور الهامة استزراع جسور أحواض المزارع بالنباتات القصيرة لتثبيت الجسور التي تؤثر عليها بسبب النحر ،مما يؤثر على بنية الحوض .

و - التهوية الصناعية .

يلزم في الاستزراع المكثف وعالي التكثيف بالإضافة إلى التغذية وتجديد المياه عنصر آخر وهو التهوية بالوسائل المختلفة بحيث يتم ضخ الهواء في المياه بواسطة خراطيم أو مواسير مثقبة أو باستخدام بدالات التهوية أو الطلمبات الغاطسة والتي يمكن أن ترفع المياه في شكل نافورة

وكل من هذه الوسائل تزيد نسبة الأكسجين الذائب في الماء مما يوفر البيئة المائية اللازمة لنمو الأسماك [1]

ثالثا: حصاد الأسماك وتجهيزها للتسويق .

يتم حصاد الأسماك وتجهيزها للتسويق عادة على النحو التالي.

أ- الحصاد:

في بعض الأحيان يتم حصاد الأسماك بشكل جزئي ،وهذه الطريقة تكون ذات جدوى اقتصادية في حالة نوع من الأسماك حالة استزراعها مع أنواع أخرى في حالة الاستزراع المختلط، أو عند خف الأسماك من النوع الواحد.

ويتم بواسطة شباك واسعة من النوع الستاري(طبقة واحدة) بحيث تسمح بصيد الأسماك الكبيرة وهروب الأسماك الصغيرة ،فمن خلال الصيد الجزئي يمكن ترك بعض النوعيات التي لم تصل إلى حد التسويق فترة إضافية بالحوض لاكتمال النمو.

أما في نهاية موسم التربية المحدد وحينما تصل الأسماك إلى حد التسويق تصرف مياه الحوض صرفاً كلياً وتجمع الأسماك مرة واحدة، وهذا ما يعرف بالصيد بجزر الماء . [2]

---

(1) الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين 1/719-747 ، تربية الأسماك (رعاية الأسماك بعد التخزين وحتى الحصاد) نشرة رقم 14 لسنة 2004م صادرة عن الهيئة العامة للثروة السمكية بجمهورية مصر العربية د/ عبد الرحمن مصطفى محمد . صـ1-16 .

(2) تربية الأسماك (رعاية الأسماك بعد التخزين وحتى الحصاد) د/ عبد الرحمن مصطفى محمد نشرة رقم 14 لسنة 2004م. صـ1-16 .

ويلاحظ أنه في حالة الصيد الكلي يجب ألا تترك الأسماك في الخبو بعد صرف الماء لفترة طويلة حيث إن تركها متكدسة مدة طويلة يؤدي إلى اختناقها ومن ثم : سرعة فسادها .

ب -تجهيز الأسماك للتسويق

يتم تجهيز الأسماك للتسويق بعد حصادها من خلال الخطوات التالية:

1- غسل الأسماك جيداً بعد صيدها وقبل الفرز.

2- فرز الأسماك وتدريجها.

ويلعب فرز الأسماك وتدريجها دوراً هاماً في عملية التسويق، ويتم الفرز حسب حجم الأسماك بحيث يكون فرزة أولى وتكون أحجامها متقاربة والفرزة الثانية تكون أحجامها أقل وهكذا.

3- التعبئة.

تعبأ الأسماك بعد فرزها وتدريجها في عبوات خاصة، ويفضل وضع كميات من الثلج في عبوات الأسماك عند ارتفاع درجة حرارة الجو ؛ لتظل طازجة فترة طويلة حتى يتم تسويقها. (1)

ويلاحظ أن سعر الأسماك يتوقف على أحجامها ، لهذا لابد أن تكون الأحجام متقاربة عند التعبئة. المطلب الثاني

الأثر الاقتصادي لتجيز أماكن الاستزراع السمكي ورعاية الأسماك.

---

(1) الأسس العلمية والعملية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي د/أحمد عبد الوهاب برانية وآخرين صـ737/1 ، تربية الأسماك (رعاية الأسماك بعد التخزين وحتى الحصاد) نشرة رقم 14 لسنة 2004م صادرة عن الهيئة العامة للثروة السمكية بجمهورية مصر العربية د/ عبد الرحمن مصطفى محمد . صـ1-16 .

ينتج عن إجراءات التجهيز والرعاية السابقة بالنسبة لأحواض تربية الأسماك العديد من المزايا التي تزيد من اقتصاديات عمليات الاستزراع ، أهمها:

أ- **زيادة إنتاج الأسماك من المساحة المستزرعة .**

وينتج هذا الأثر من خلال عدة ممارسات أهمها :

1- يترتب علي تجفيف الأحواض حتى التشقق : القضاء على العديد مسببات الأمراض المسئولة عن ظهور معظم الأمراض في الأسماك ،لكن يراعى أن لا يكون التشقق بنسبة كبيرة حتى لا يقضي على البكتيريا المسئولة عن تحليل الأسمدة العضوية التي تضاف بغرض تنمية الغذاء الطبيعي .

2- إن القضاء على الحشائش الموجودة بأحواض التربية كالبوص والحجنة والريم الأخضر والحامول ونخشوش الماء وغيرها يوفر الأسمدة اللازمة لنمو الغذاء الطبيعي للأسماك كالبلانكتون وغيره.

3- يلعب التسميد بنوعيه العضوي والكيماوي دوراً هاماً في تنمية الغذاء الطبيعي ،ومن ثم يمكن رفع معدلات التخزين في الأحواض،وبهذا ترتفع معدلات الإنتاج من نفس المساحة إذا ما قورنت بحالة عدم التسميد، كما يحل الغذاء الطبيعي الناتج عن التسميد محل جزء من الغذاء الصناعي خاصة عند ارتفاع معدلات التخزين كما في النظام الشبه مكثف، وبهذا تنخفض تكلفة الإنتاج.

4- ينتج عن تحليل الماء وقياس تركيز العناصر الموجودة فيه : معرفة الخواص التي يمكن التغذية والرعاية على أساسها ، فمثلا يتم التسميد على حساب الجرعات السمادية المطلوبة حيث إن زيادة عنصر غذائي ما قد يتسبب في الحد من الاستفادة من عنصر أخر مثل البوتاسيوم والماغنيسيوم .

5- ينتج عن التهوية الصناعية زيادة نسبة الأكسجين بالماء وتحسين بعض خواصه مما يسمح برفع معدلات التخزين،ومن ثم زيادة الإنتاج كما في الاستزراع المكثف وعالي التكثيف

7- يمكن من خلال الصيد الجزئي صيد الأسماك التي وصلت إلى حجم التسويق وترك النوعيات الأخرى التي لم تصل بعد في حالة الاستزراع المختلط ،أو خف الأسماك إذا كانت نسبة التكثيف عالية وتحد من النمو.

ب – تحسين خصائص التربة لتكون أكثر ملائمة للاستزراع السمكي في العديد من المناطق.

حيث يمكن من خلال معاملات تحسين صفات التربة الحامضية والكبريتية: رفع معدلات الخصوبة في هذه الأحواض وإزالة الحموضة الموجودة بها لتكون متعادلة، مما يجعلها أكثر ملائمة لنمو الغذاء الطبيعي،وبهذا يمكن استزراع مساحات كبيرة على مياه البحر الأحمر وخليج السويس والعقبة ... ألخ .

المطلب الثالث

موقف الفقه الإسلامي من تجهيز أماكن الاستزراع ورعاية الأسماك

من خلال ما سبق ذكره حول تجهيز أماكن تربية الأسماك ورعايتها: يتبين أنها تتم بشكل مشروع ،وأنها من قبيل الاستثمار المباح شرعاً، سوى بعض المدخلات التي يتم معاملة الأحواض بها ،وهي الأسمدة المعدنية والعضوية، فجواز استخدامها في التسميد يتوقف على طهارتها وعدم ترتب ضرر على صحة الإنسان من استخدامها في عملية الاستزراع ،وهذا ما يتم توضيحه من خلال المسائل التالية :

المسألة الأولى :حكم ذرق الطيور ومخلفاتها

يدخل ذرق[1] الطيور في تسميد أحواض تربية الأسماك سواء كان من خلال التكامل بين الأسماك والبط أو الدجاج أومن خلال نثر مخلفات الطيور بمياه الحوض كما سبق، كما يضاف في صناعة أعلاف المبروك والبلطي بنسبة 10٪ كما سيأتي في التغذية ،فهل يباح هذا أم لا ؟

اختلف الفقهاء في حكم ذرق الطيور من حيث الطهارة وعدمها إلى رأيين :

الرأي الأول :

لجمهور الفقهاء الحنفية والمالكية ورواية للحنابلة والظاهرية والزيدية ورواية للإمامية قالوا : إن ذرق الطيور طاهر يجوز الانتفاع به واستعماله[2].

الرأي الثاني :

للشافعية ورواية للحنابلة والرواية الثانية للإمامية قالوا : إن ذرق الطيور نجس[3].

---

(1) ذرق الطائر ذرقا من بابي ضرب وقتل وهو من الطير، كالتغوط من الإنسان. [المصباح المنير ص 208، المعجم الوجيز ص 244] ، ويدخل مع الذرق الفرشة والمواد المتبقية من علف الطيور

(2) المبسوط 56/1، 57، البدائع 62/1، الجوهرة النيرة 38/1، مواهب الجليل 116/1، 117، المغني 414/1، المحلى بالآثار 170/1، شرائع الإسلام 43/1، البحر الزخار 7/2، التاج المذهب 472/3.

(3) المجموع 570/2، الأم 18/1، المغني 414/1، شرائع الإسلام 43/1.

الأدلـــــــة

أدلة الرأي الأول :

استدل أصحاب الرأي الأول الحنفية ومن معهم القائلون بجواز الانتفاع بذرق الطيور - بالسنة والمعقول.

أولاً : السنة النبوية المطهرة :

1- عن أنس بن مالك رضي الله عنهما : "أن ناساً قدموا المدينة على النبيﷺ **- وتكلموا بالإسلام فقالوا : يا نبي الله إنا كنا أهل ضرع ولم نكن أهل ريف واستوخموا المدينة ، فأمر لهم رسول الله ﷺ - بذود وراع وأمرهم أن يخرجوا فيه فيشربوا من ألبانها وأبوالها ..."** [1].

وجه الدلالة :

يستدل بهذا الحديث على طهارة أبوال الإبل وأن بول ما يؤكل لحمه وروثه طاهران؛ لأن النجس لا يباح شربه ، وقوله ﷺ- واستوخموا المدينة أي كرهوها ولم توافقهم لسقم أصابهم وهو داء في الجوف، وأعطاهم النبي ﷺ . مجموعة من الإبل ليدفع عنهم الأذى والفقر والحاجة [2].

---

(1) أخرجه البخاري في صحيحه ، كتاب المغازى، باب قصة عكل وعرينة، 1535/4 برقم3956، صحيح ابن حبان لمحمد بن حبان التميمى البستى المتوفى (354 هـ) 229/4برقم 1387 ، مؤسسة الرسالة .

(2) فتح الباري 323/1، 335، عمدة القارئ 153/3، المغني 414/1.

ونوقش وجه الاستدلال بالآتي :

أن شربهم الأبوال كان للضرورة وهي التداوي فهو جائز بكل النجاسات سوى الخمر والمسكرات، فليس فيه دليل على أنه مباح في غير حال الضرورة؛ لأن ثمة أشياء أبيحت للضرورة ولم تبح في غيرها[1].

أجيب عن هذه المناقشة:

بأن شرب الأبوال لو أبيح للضرورة لأمرهم بغسل أثره إذا أرادوا الصلاة[2]، ولكنه - ﷺ - لم يأمرهم بذلك، فدل على طهوريته، وإذا كان ذلك في الإبل ففي الطيور الداجنة أولى لخفتها وسرعتها.

2- عن أنس ﷺ "أن النبي ﷺ كان يصلي في مرابض الغنم"[3].

وجه الدلالة :

الحديث دليل على طهارة أبوالها وأبعارها؛ لأنها لا تخلو من ذلك فلا تكون نجسة، والمرابض هي : مبارك الإبل ومواضع مبيتها ووضعها أجسادها على الأرض للاستراحة[4].

---

(1) شرح النووي 154/11، عمدة القارئ 154/3.

(2) المغني 414/1.

(3) أخرجه الإمام البخاري في صحيحه ، كتاب مواقيت الصلاة، باب الصلاة في مرابض الغنم، 166/1 برقم 419 ، صحيح مسلم ، كتاب المساجد ومواضع الصلاة، باب ابتناء مسجد النبي ﷺ ، 373/1 برقم 524، وزاد الإمام مسلم " ... قبل أن يبنى المسجد".

(4) شرح النووي 8/5، فتح الباري 341/1، المغني 414/1.

نوقش وجه الاستدلال بالحديث:

بأن إذنه - ﷺ - في الصلاة في مرابض الغنم ليس فيها دلالة على طهارتها؛ لأنه ﷺ - " **نهى عن الصلاة في مبارك الإبل** " [1]، فلو اقتضى الإذن الطهارة لاقتضى النهي التحريم وليس هناك فرق بين أماكن الغنم وأماكن الإبل بل النهي هنا سببه ما يخاف من نفارها وتهويشها على المصلي [2].

ثانياً : المعقول :

1- أن الحمام تركت في المساجد حتى في المسجد الحرام مع علم الناس بما يكون منها ولو كان نجساً لما فعلوا ذلك مع الأمر بتطهير المسجد [3].

نوقش الاستدلال من المعقول:

أن كونه في المساجد أبيح أو ترك للمشقة في إزالته مع تجدده في كل وقت [4]، فجاز هنا للضرورة.

2- أن الذرق متحلل معتاد من حيوان يؤكل لحمه فكان طاهراً كاللبن.

ونوقش الاستدلال من المعقول بالآتي:-

1- أن اللبن منصوص على طهارته. قال تعالى : ﴿ مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبَناً خَالِصاً سَائِغاً لِلشَّارِبِينَ ﴾ بخلاف الذرق فلم يرد نص يفيد طهارته أو نجاسته فلا يجوز قياسه على اللبن.

---

(1) أخرجه الإمام مسلم في صحيحه ، كتاب الصلاة ، باب الوضوء من لحوم الإبل، 275/1 برقم 360.

(2) شرح مسلم للنووي 49/4.

(3) المبسوط 56/1، 57، البدائع 62/1.

(4) المجموع 569/2، 570.

2- أن اللبن يستخرج من الحيوان بواسطة الإنسان أو بواسطة الحلابة الآلية بخلاف الذرق فيخرجه الحيوان دون تدخل من الإنسان.

3- أنه لو كان نجساً لتنجست الحبوب التي تدوسها البقر، فإنها لا تسلم من أبوالها، فيتنجس بعضها، ويختلط النجس بالطاهر فيصير حكم الجميع حكم النجس[1].

والأمر ليس كذلك، بل ما تدوسه البقر يكون متنجساً ويتطهر بغسله وتنقيته.

4- أن الأصل طهارة جميع الأعيان حتى تتبين نجاستها، وهذه الأعيان لم تتبين نجاستها فهي طاهرة[2].

أدلة الرأي الثاني :

استدل أصحاب الرأي الثاني الشافعية ومن معهم القائلون بنجاسة ذرق الطيور بالسنة والمعقول.

أولاً : السنة النبوية المطهرة :

ما روي أن عبدالله بن مسعود - رضي الله عنهما - قال : **"أتى النبي ﷺ - الغائط فأمرني أن آتيه بثلاثة أحجار فوجدت حجرين والتمست الثالث فلم أجده، فأخذت روثة فأتيته بها فأخذ الحجرين وألقى الروثة وقال : هذا**

---

(1) المغني 414/1.

(2) الفتاوى الكبرى لابن تيمية 374/1 لأحمد عبد الحليم بن تيمية الحراني أبو العباس المتوفى سنة728هـ ، نشر مكتبة ابن تيمية ، ت/عبد الرحمن محمد قاسم العاصمي النجدي الحنبلي.

ركس"[1].

الركس : الرجيع النجس الذي رد من حالة الطهارة إلى حالة النجاسة أو رد من حالة الطعام إلى حالة الروث، وذرق الطيور رجيع فكان نجساً[2].

نوقش وجه الاستدلال:-

بأن الحديث ليس فيه دليل على النجاسة وإنما ترك فيه الاستنجاء بالروث ولا يلزم من ذلك النجاسة كما لم يلزم من تركه بالعظم والمحرمات[3].

أجيب :

بأن الاعتماد في الاستدلال على قوله ﷺ. إنها ركس لا يجوز أن يحمل على أنه مجرد إخبار بأنهما ركس ورجيع، فإن ذلك إخبار بالمعلوم فيؤدي الحمل عليه إلى خلو الكلام عن الفائدة، فوجب حمله على ما ذكرناه وهو نجاسة الرجيع[4].

ثانياً : المعقول :

أن ذرق الطيور خارج من الدبر أحالته الطبيعة فكان نجساً كالغائط[5].

---

(1) أخرجه الإمام البخاري في صحيحه ، كتاب الوضوء، باب الاستنجاء بالحجارة، 70/1 برقم 155.

(2) فتح الباري 258/1، عمدة القارئ 304/2، المجموع 569/2، شرح النيل 447/1.

(3) المجموع 569/2-570.

(4) المرجع السابق.

(5)المجموع 569/2-570.

نوقش الاستدلال من المعقول:-

بأن مجرد إحالة الطبع لا يكفي للنجاسة ما لم يكن للمستحيل نتن وخبث رائحة تستخبثه الطباع السليمة، وذلك منعدم ها هنا على أننا إن سلمنا ذلك لكان التحرز منه غير ممكن؛ لأنها تذرق فى الهواء فلا يمكن صيانة الثياب والأوانى منه فسقط اعتباره للضرورة[1].

الرأى الراجح

بعد عرض الآراء وأدلتها فى حكم ذرق الطيور يتضح - والله أعلم - أن الرأى الأولى بالترجيح هو رأى الجمهور (الحنفية ومن وافقهم) القائلون بطهارة مخلفات الدواجن وذلك للأسباب الآتية:-

1- قوة أدلتهم والرد على ما ورد عليها من اعتراضات.

2- أن القائلين بنجاسة الذرق لم يقولوا ذلك على الإطلاق بل ورد عنهم صراحة ما يفيد العفو عن ذرق الطيور مأكولة اللحم سواء كان قليلا أو كثيرا[2].

وبناءً على القول بطهارة ذرق الطيور:أي عدم نجاسته ،وإن كان مستقذراً ،فهل يباح تسميد أحواض تربية الأسماك به أو إضافته لعلف الأسماك أم لا؟.

يمكن معرفة الحكم الشرعي لتسميد أحواض تربية الأسماك بذرق الطيور من خلال معرفة مايترتب عليها من الناحية الطبية ؛ حيث

---

(1) البدائع 62/1، المبسوط 56/1.

(2) أسنى المطالب 136/1، 170/1، شرح البهجة 292/1، حاشيتا قليوبي وعميرة 83/1، تحفة المحتاج 88/1،شرائع الإسلام حيث جاء فيه: "فى ذرق الدجاج روايتان : النجاسة والطهارة ، والأظهر الطهارة " شرائع الإسلام 43/1.

أجريت دراسة بجامعة القاهرة بعنوان :

تقييم لمدى خطورة استخدام الفضلات الإخراجية للدواجن وكذلك مخلفات ذبح الدواجن كغذاء لأسماك البلطي والقراميط المستزرعة عن طريق مدى التأثير على المياه والأسماك وكذلك خطورة الأستخدام على صحة الإنسان .

وكان الملخص العربي لهذه الدراسة مايلي:

تم عمل تقييم لاستخدام الفضلات الإخراجية للدواجن كغذاء لأسماك البلطي كذلك تقييم استخدام مخلفات مجازر الدواجن والفضلات الإخراجية للدواجن كغذاء لأسماك القراميط ،وذلك عن طريق تحديد التأثيرات السيئة لاستخدام تلك المواد على المياه والأسماك وكذلك تقييم الخطورة على صحة الإنسان ،وقد أوضحت النتائج أن استخدام الفضلات الإخراجية للدواجن كان له تأثيرسيئ على المياه تمثل في زيادة معدلات الأمونيا الغيرمتأينة (السامة) وكذلك انخفاض معدل الأكسجين الذائب في الماء وزيادة درجة تركيز الآس الهيدروجيني 0 وعند إجراء الفحص البكتيري على المياه بعد استخدام الفضلات الإخراجية للدواجن وكذلك مخلفات الذبح مقارنة بنفس المياه قبل الاستخدام وجد أن هناك زيادة في معدلات وجود بعض البكتيريا مع عزل بكتيريا جديدة لم تكن موجودة في المياه قبل استخدام تلك المياه، كما وجد أن استخدام الفضلات الإخراجية للدواجن كغذاء لأسماك البلطي صوحب بتأثيرات واضحة متمثلة في معدلات نفوق بعد الاستخدام ،وكذلك ظهور علامات الاختناق على أسماك البلطي نتيجة لنقص الأكسجين الذائب في الماء كما وجد بعض التسمم الدموي البكتيري على بعض الأسماك وكذلك وجدت أسماك نافقة بدون أي أعراض ،وعند إجراء الفحص البكتيري على عضلات وأمعاء وكلى أسماك البلطي بعد تغذيها على الفضلات الإخراجية

للدواجن ،وكذلك أسماك القراميط بعد تغذيتها على الفضلات الإخراجية ومخلفات الذبح : تم عزل بعض البكتيريا المعوية الضارة للإنسان ، وكذلك بعض البكتيريا المسببة لبعض الأمراض في الأسماك ولم تكن موجودة في الأسماك التي تم تغذيتها علي العلائق الصناعية ؛لذلك فإنه من الممكن أن نقول إن استخدام الفضلات الإخراجية للدواجن ومخلفات الذبح تمثل مشكلة كبيرة لما تحدثه من تأثيرات ضارة على المياه وكذلك على الأسماك وأيضاً لما يمثله تناول تلك الأسماك من خطورة على صحة الإنسان .(1)

وإضافة لماسبق أيضاً هناك بعض المخاطر التي تنشأ نتيجة استخدام ذرق الطيور في تغذية الأسماك، منها :

1- **أن علاجات الدواجن تتخلف متبقياتها في الذرق مما يعمل على إنتاج سلالات من البكتيريا تحمل جين مقاومة العلاجات مما ينعكس على السمك وعلى صحة الإنسان.**

2- **إزدهار الطحالب السامة في البيئة المائية التي تضر بالحيوانات التي قد تشرب من هذا الماء،وكذلك تراكم العناصر مثل : الزرنيخ والزئبق والكادميوم(2).**

---

(1) أجرى هذه الدراسة: د/محمد عبد العزيز أحمد عبد العزيز ، د/إيهاب محمد إبراهيم، ضمن أعمال المؤتمر الدولي (الثروة السمكية والأمن الغذائي في الدول الإسلامية) في الفترة من 22- 24 بمركز صالح كامل للاقتصاد الإسلامي - جامعة الأزهر - القاهرة .

(2) تغذية الحيوان: د/عبد الحميد محمد عبد الحميد صـ142 مرجع سابق،عدم مشروعية بعض الأعلاف غير التقليدية المصنعة للكائنات الحيوانية المختلفة : د/عبد الحميد محمد عبد الحميد صـ24- 25.

وبهذا يتضح أن الاعتماد على ذرق الطيور في تغذية الأسماك بشكل أساسي ضار بالبيئة المائية وبالأسماك وبصحة الأنسان ،فلا يجوز استخدامه ؛عملاً بالقاعدة الفقهية الكلية :لا ضرر ولا ضرار.

أما إذا كان لغرض التسميد وبشكل لا يضر كأن يكون بنسبة قليلة أو إذا أمكن عمل معالجة حرارية أوكيميائية للذرق للقضاء على البكتريا الموجودة به بحيث لا يحدث ضرراً من استخدامه في التسميد فإنه يحل ؛ لانتفاء علة التحريم ،وهي الضرر- والله أعلم –

كذلك ينطبق نفس الحكم على الاستزراع المختلط بين الأسماك والبط والدواجن إذا كان بشكل غير مكثف حتى لا تكون كمية الذرق كثيرة ؛لأن الغرض منها هو:التسميد بذرق هذه الطيور - والله أعلم –

المسألة الثانية :حكم روث الحيوانـــات .

يضاف روث الحيوانات إلى أحواض تربية الأسماك بغرض تنمية الغذاء الطبيعي(الفلانكتون والبلانكتون) بمياه الحوض، كما يضاف في صناعة أعلاف البلطي والمبروك بنسبة 10٪ ،ويمكن معرفة حكم ذلك شرعاً فيما يلي :

اتفق الفقهاء على أن روث الحيوانات غير مأكولة اللحم كالحمار والبغل [1] نجسة وكذا الحيوان مأكول اللحم إذا كان يتغذى على النجاسة[2].

---

(1) خص الحمار والبغل بالذكر؛ لأن الروث يطلق على الخارج منها ويطلق على غيرهما توسعا.[حاشية رد المحتار لابن عابدين 320/1، نيل الأوطار 71/1]

(2) البدائع 62/1، أسنى المطالب 12/1 شرح مختصر خليل 94/1، المجموع 567/2، حاشية البيجرمى 100/1، المغنى 414/1، دقائق أولى النهى 108/1، المحلى بالآثار 170/1، البحر الزخار 7/2، شرح النيل 447/1.

ولكنهم اختلفوا فى روث الحيوان مأكول اللحم على رأيين:

الرأى الأول:

للحنفية والشافعية ورواية للحنابلة والزيدية ورواية للإمامية قالوا : بنجاسة أرواث الماشية مأكولة اللحم[1].

الرأى الثانى:

للمالكية والظاهرية ورواية للحنابلة ورواية للإمامية والامام زفر[2] من الحنفية قالوا بطهارة روث ما يؤكل لحمه[3].

سبب الخلاف :

1- اختلافهم فى مفهوم الإباحة الواردة فى الصلاة فى مرابض الغنم وإباحته ﷺ - للعرنيين شرب أبوال الإبل وألبانها ، وفى مفهوم النهى عن

---

(1) البدائع 62/1، الجوهرة النيرة 38/1، شرح فتح القدير 216/1، حاشية رد المحتار 321/1، تحفة المحتاج 295/1، مغنى المحتاج 232/1، حاشية الجمل 174/1، كشاف القناع 194/1، الإنصاف339/1، مطالب أولى النهى 234/1 البحر الزخار 7/2، التاج المذهب 472/3، شرائع الإسلام، شرح النيل 447/1.

(2) الإمام زفر هو: زفر بن الهزيل بن قيس العنبري، من بنى عنبر ، تفقه على أبى حنيفة وأقام بالبصرة وولى قضاؤها، وكان من أصحاب الحديث وغلب عليه الرأي، توفى سنة ثمان وخمسين ومائة (الفهرست 6/ 256لأبى الفرج محمد بن أبى يعقوب بن النديم المتوفى سنة 380 هـ ، دار الكتب العملية بيروت ، الطبعة الأولى سنة 1416 هـ ، دار المعرفة سنة 1398 هـ ، معجم المؤلفين 181/4 لعمر رضا كحالة، دار التراث العربي.

(3) التاج والإكليل 132/1، شرح مختصر خليل 45/1، حاشية الصاوي 47/1، المحلى بالآثار 170/1، الإنصاف 339/1، مطالب أولى النهى 234/1، شرائع الإسلام 43/1، البدائع 62/1، شرح فتح القدير 216/1".

الصلاة فى أعطان الإبل .

2- اختلافهم فى قياس سائر الحيوان على الإنسان فمن قاس سائر الحيوان ورأى أنه من باب قياس الأولى والأحرى لم يفهم من إباحته . ﷺ . الصلاة فى مرابض الغنم طهارة أبوالها وأرواثها جعل ذلك عبادة.

ومن فهم من النهى عن الصلاة فى أعطان الإبل النجاسة وإباحته -. ﷺ لأبوالها إنما هو للمدواة قال : كل رجيع وبول فهو نجس[1].

الأدلة

أدلة الرأى الأول :

استدل أصحاب الرأي الأول الحنفية ومن معهم القائلون بنجاسة روث مأكول اللحم بالقرآن والسنة .

أولا : القرآن الكريم :

استدلوا بقوله تعالى: ﴿ وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً نُسْقِيكُمْ مِمَّا فِي بُطُونِهِ مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبَناً خَالِصاً سَائِغاً لِلشَّارِبِينَ ﴾[2].

وجه الدلالة :

نبه الله سبحانه على عظيم القدرة بخروج اللبن خالصا من بين الفرث[3] والدم" بين حمرة الدم وقذارة الفرث" وهما نجسان فى الحكم

---

(1) بداية المجتهد 58/1 .

(2) الآية(66) من سورة النحل.

(3) الفرث: بقايا الطعام فى الكرش أو السرقين ما دام فى الكرش . (المعجم الوجيز ص: 465 مادة : روث، لسان العرب 176/2).

مع طهارته أى اللبن[1].

ثانيا : السنة النبوية المطهرة :

استدلوا من السنة بأدلة كثيرة منها ما سبق ذكره عند البحث فى الحكم الشرعى لمخلفات الدواجن ومنها الآتى :

1- عن ابن عباس - رضي الله عنه - قال " **مر النبى ﷺ - بقبرين فقال : إنهما ليعذبان، وما يعذبان فى كبير، أما أحدهما فكان لا يستتر من بوله وأما الآخر فكان يمشى بالنميمة**[2].

وجه الدلالة :

الحديث دليل على نجاسة الأبوال كلها وكذا الأرواث فهو يعم جنس البول ولم يخصه ببول الإنسان ولا أخرج عنه بول المأكول[3].

نوقش الاستدلال بالحديث:

بأنه لا حجة فيه على نجاسة بول المأكول وروثه ولا يحمل على العموم ؛ لأن المقصود بول الناس لا بول سائر الحيوان[4].

2- عن أنس - رضي الله عنه - أن النبى ﷺ - قال : **استنزهوا من البول فإن عامة عذاب**

---

(1) أحكام القرآن للجصاص 189/1، أحكام القرآن لابن العربى 131/3، 132.

(2) أخرجه الإمامان: البخاري ومسلم فى صحيحيهما (صحيح البخاري، كتاب الوضوء، باب من الكبائر ألا يستتر من بوله، 88/1 برقم 215، صحيح الإمام مسلم ، كتاب الطهارة، باب الدليل على نجاسة البول، 241/1 برقم 292).

(3) نيل الأوطار 70/1، فتح البارى 322/1،321.

(4) فتح البارى 321/1.

القبر منه[1]"

وجه الدلالة :

الحديث عام فى نجاسة جميع الأبوال دون التفرقة بين ما يؤكل لحمه وما لا يؤكل فيجب البعد عن أماكن تواجده والتطهر منه[2].

ثالثا : القياس :

قياساً على دم المأكول فكما أن الدم نجس فكذلك الروث؛ لأنه رجيع فكان نجساً كرجيع الآدمى[3].

ثانياً: أدلة أصحاب الرأى الثانى:

استدل أصحاب الرأى الثانى المالكية ومن معهم، القائلون بطهارة أبوال وأرواث الحيوان المأكول بالسنة والمعقول:

أولاً: السنة النبوية المطهرة :

استدلوا من السنة بحديث إباحة أبوال الإبل للعرنيين، وحديث إباحة الصلاة فى مرابض الغنم السابق ذكرهما عند الكلام عن ذرق الطيور بما فيهما من وجه دلالة وما ورد عليهما من اعتراضات فلا داعى للتكرار.

---

(1) رواه الحاكم بلفظ "أكثر عذاب القبر من البول"، (المستدرك للحاكم 293/1 وقال: صحيحٌ على شرط الشيخين ولم أعرف له علة ولم يخرجاه، كما رواه الدارقطني عن أبى هريرة ــ ﷺ ــ كتاب الطهارة، باب نجاسة البول والأمر بالتنزه منه 128/1، قال: والصواب أنه مرسل.

(2) فتح البارى 330/1، 331، المجموع 567/2، البدائع 61/1 ، الجوهرة النيرة38/1.

(3) المجموع 567/2، الحاوي الكبير 325/2، المغنى 414/1.

ثانياً : المعقول :

استدلوا من المعقول بنفس الوجوه المذكورة فى حكم الانتفاع بمخلفات الدواجن صـ320

الرأي الراجح

بعد عرض الآراء وأدلتها فى حكم مخلفات الماشية يتضح والله وأعلم أن الرأى المختار هو الرأى الثانى المالكية ومن وافقهم القائل بطهارة أرواث الماشية مأكولة اللحم ؛ للآتى :

1- لما روى عن ابن عباس - ﷺ - قال : "**طاف النبى ﷺ - فى حجة الوداع على بعير يستلم الركن بمحجن**"[1] فالحديث دليل على طهارة بول ما يؤكل لحمه وروثه إذ لو كان ذلك نجساً لم عرض النبى - ﷺ - المسجد للنجاسة[2].

2- أن هذه الأرواث يتم معالجتها بعدة طرق منها المعالجة الحرارية ، وذلك كاف لتطهيرها ، فقد جاء فى الفقه الحنفى "يطهر نحو الروث والعذرة بالحرق حتى يصير رمادا "؛ لأن الشرع رتب وصف النجاسة على تلك الحقيقة وتنتفى الحقيقة بانتفاء بعض أجزاء مفهومها فكيف بالكل[3].

وبناءً على الحكم بطهارة روث الحيوان مأكول اللحم فإنه يجوز استخدامه في تسميد أحواض تربية الأسماك بنسب قليلة بحيث لا يترتب

---

(1) أخرجه الإمام مسلم فى صحيحه ، كتاب الحج ، باب جواز الطواف على بعير ونحوه. 926/2 برقم 1272.

(2) إحكام الأحكام 73/2.

(3) البحر الرائق 239/1، شرح فتح القدير 200/1.

عليها ضرر بصحة الإنسان ،فإن تحقق الضرر من استخدامها حرم – والله أعلم – .

كما ينطبق نفس الحكم على الاستزراع المتكامل بين الأسماك والحيوانات مأكولة اللحم

المسألة الثالثة : أثر استحالة فضلات الدواجن والماشية فى طهارتها واستثمارها

يرى كثير من علماء التغذية والزراعة أن فضلات الدواجن وكذلك روث الحيوان من المصادر الغذائية الجيدة لكافة أنواع الحيوانات والدواجن والأسماك، إذ تحتوى على العناصر الأساسية التى تغطى احتياجات النمو والإنتاج بأقل تكلفة مقارنة بالمصادر الأخرى الغذائية؛ حيث تزيد بها نسبة البروتين وبعض الأملاح المعدنية الأساسية مثل الكالسيوم والفسفور مما يجعل منها مادة غذائية هامة .

ونظراً لما يحتوي عليه ذرق الطيور وروث الحيوانات من ميكروبات مرضية ،ولصعوبة تغذية الحيوانات أوالأسماك عليها بشكل مباشر:قام علماء التغذية بإجراء عدة معاملات على الذرق والروث بهدف استخدامه في التغذية بشكل أفضل منها :

1 – السولجة:

وتكون في الفضلات الجافة حيث تحتوى فى هذه الحالة على أعداد أقل من الميكروبات المرضية والتى يمكن السيطرة عليها أثناء عملية السولجة، بخلاف الفضلات الرطبة فلا يمكن سولجتها ؛ لاحتوائها على أعداد كبيرة من الرطوبة والتى تحتاج معها إلى المعالجة الحرارية.

2-المعالجة الحرارية (الطاقة الشمسية):

هذه الطريقة تستخدم غالبا للفضلات الرطبة كبديل عن عملية السولجة وتؤدى غالبا إلى نتائج أفضل ومن مميزاتها ما يلى :

أ- تحسن هذه العملية من مذاق المادة الناتجة ونكهتها.

ب- تقضى بشكل قاطع ومباشر على الكائنات المرضية الموجودة فى الفضلات.

جـ- تختلف المعالجة الحرارية باختلاف الكائنات المرضية، فإذا كانت خفيفة تعالج الفضلات بدرجات حرارة قدرها 62 ^{5}م لمدة 60 دقيقة، وعند استفحال الإصابة بالكائنات الميكروبية وتنوع مصادرها فيتطلب الأمر فى هذه الحالة درجة الحرارة لتصل إلى 150 ^{5} م ولمدة ثلاث ساعات على الأقل، وذلك لضمان خلو هذه المادة من الكائنات المرضية الممكنة.

3-المعالجة الكيميائية :

هناك طريقة أخرى بديلة تستخدم فيها بعض المواد الكيمائية لمعالجة الفضلات الرطبة وتختلف نوعية المادة الكيمائية المستخدمة وفقا لنوعية الإصابة الميكروبية ودرجة حدوثها فى الفضلات المعالجة[1].

فبعد هذه المعالجات لذرق الطيور أو روث الحيوان وبعد الإضافات التى تضاف إليها لكى تستسيغها الحيوانات أو الأسماك، فإنه ينتج عن ذلك مادة علفية أخرى مختلفة عن المادة الأولية أى أنها تحولت من حالة إلى

---

(1)الأعلاف غير التقليدية د/صلاح إسماعيل ص 73،74 ، مواد العلف 674/1 وما بعدها، فضلات الحيوان الزراعي والاستفادة منها د/أحمد السيد بدران ص : 319 وما بعدها ، الناشر / منشأة المعارف بالإسكندرية.

حالـة أخـرى أو مـن وصـف إلى وصـف، وهـذا مـا يعـبر عنـه الفقهـاء بالاستحالة[1].

فهل تحول المادة الأولية للمخلفات إلى مادة علفية بعد معالجتها بالطرق السابقة يزيل عنها وصف النجاسة أم لا أو يبيح استخدامها كغذاء للأسماك أو الحيوان أم لا ؟

اختلف الفقهاء فى ذلك على رأيين :

الرأى الأول :

للامام أبى حنيفة والامام محمد بن الحسن والمعتمد[2] عند المالكية ورواية للحنابلة والظاهرية والزيدية وأصح القولين عند الإمامية قالوا :إن نجس العين يطهر بالاستحالة، فلو أحرق السرجين النجس فصار رماداً : يكون طاهراً[3].

---

(1)الاستحالة لغة: من باب استحال الشئ أى تغير عن طبعه ووصفه، وتحول أى : انتقل من حال إلى حال. المعجم الوجيز ص : 179 مادة : حال، المصباح المنير ص : 157 مادة : حول . وشرعا : هي التغيير أو الانقلاب من حالة إلى حالة أخرى؛ لأن استحالة العين تستتبع زوال الوصف المرتب عليها. رد المحتار 209/1، 327، أو هي تغير الريح واللون والطعم إلى غير ما كانت عليه بعد تغيره. التاج المذهب 19/1.

(2)المعتمد عند المالكية هو: مصطلح يطلق على الرأي القوى سواء كانت قوته لرجاحته أو لشهرته . حاشية الصاوي على الشرح الصغير 19/1.

(3)الفتاوى الهندية 44/1، البحر الرائق 239/1 ، مواهب الجليل 93/1، حاشية الدسوقي 578، التاج والإكليل 152/1، المغنى 56/1، شرح منتهى الإرادات 105/1، كشاف القناع 186/1، الإنصاف 318/1، مطالب أولى النهى 229/1، المحلى بالآثار 110/6 ، الروضة البهية فى شرح اللمعة الدمشقية 67/1، البحر الزخار 23/2، التاج المذهب 19/1.

الرأى الثانى :

للشافعية وقول للمالكية وظاهر المذهب[1] عند الحنابلة وقول للإمامية قالوا : نجس العين لا يطهر بالاستحالة[2].

الأدلة

أدلة الرأى الأول :

استدل أصحاب الرأى الأول الإمام أبو حنيفة ومن معه القائلون بطهارة النجس بالاستحالة من الكتاب والسنة والمعقول .

أولا: القرآن الكريم :

استدلوا بعموم قوله تعالى ﴿ وَقَدْ فَصَّلَ لَكُمْ مَا حَرَّمَ عَلَيْكُمْ إِلَّا مَا اضْطُرِرْتُمْ إِلَيْهِ ﴾[3]

وجه الدلالة :

ذكر الله -ﷻ- الضرورة فى هذه الآية وأطلق الإباحة فى بعضها بوجود الضرورة من غير شرط ولا صفة، كما بين الله سبحانه وتعالى الحرام ووضحه، ولم يفصل لنا تحريم شئ من أجل ما يأكل إلا الجلالة[4].

---

(1) ظاهر المذهب عند الحنابلة : هو المشهور فى المذهب الإنصاف 7/1 .

(2) الفتاوى الهندية 44/1، البحر الرائق 239/1 ، مواهب الجليل 93/1، حاشية الدسوقي 57/1، التاج والإكليل 152/1، المجموع 592/2 : 596، المغنى 56/1، دقائق أولى النهى 105/1 لمنصور بن يونس البهوتي المتوفى سنة 1051هـ نشر المكتب الإسلامي ، بيروت ، كشاف القناع 186/1، الروضة البهية 67/1.

(3) سورة الأنعام من الآية(119).

(4)أحكام القرآن للجصاص 177/1، تفسير ابن كثير 169/2، المحلى بالآثار 110/6.

ثانيا : السنة النبوية المطهرة :

عن ابن عباس ـ رضي الله عنه ـ أن رسول الله ﷺ ـ قال " إذا دبغ الإهاب فقد طهر"[1]

وجه الدلالة :

الحديث دليل على أن الدباغ مطهر لجلد الميتة، وكلمة إهاب ذكرت مطلقة فتشمل جلد مأكول اللحم وغيره[2]، فالجلد تحول بالدباغ من النجاسة إلى الطهارة، وهذا دليل على أن الاستحالة تطهر النجس .

نوقش الاستدلال بالحديث:

أن القياس هنا على المدبوغ قياس مع الفارق؛ لأن حقيقة الجلد بعد الدبغ هي عين حقيقته قبله فلم تستحل عينه ولم يتغير مسماه وفرض الاستحالة أن تتغير حقيقة العين ومسماها[3].

ثالثا : المعقول :

استدلوا من المعقول بوجهين:-

1- أن الشرع رتب وصف النجاسة على تلك الحقيقة وتنتفي الحقيقة بانتفاء بعض أجزاء مفهومها فكيف بالكل . والاستحالة تحول المادة

---

(1) أخرجه الإمام مسلم في صحيحه ، كتاب الحيض ، باب طهارة جلود الميتة بالدباغ، 277/1 برقم 366، سنن أبي داود 66/4 برقم 4123.

(2) عون المعبود 121/11 ، سبل السلام 41/1.

(3) حكم استعمال الدواء المشتمل على شئ من نجس العين بحث د/ عبد الفتاح إدريس من أعمال وبحوث الدورة السابعة عشرة للمجمع الفقهي الإسلامي سنة 1424= 2003م، المجلد الثالث ص : 236.

إلى مادة أخرى فتنتفى عنها النجاسة ويثبت لها الطهارة[1].

2- أن الجسم الواحد تتغير أحكامه بتغير أوصافه، فإن الحرام إذا استحالت صفاته واسمه بطل حكمه الذى علق على ذلك الاسم. وذلك كالخمر فإنها تطهر إذا صارت خلا[2].

ونوقش الاستدلال من المعقول:-

بأن السرجين نجاسته لعينه بخلاف الخمر فإن نجاستها لمعنى معقول وقد زال بالإحراق[3].

أدلة الرأى الثانى :

استدل أصحاب الرأى الثانى الشافعية ومن معهم القائلون بأن نجس العين لا يطهر بالاستحالة بالسنة والمعقول :

أولا : السنة النبوية المطهرة :

عن ابن عمر - ﷺ - قال **نهى رسول الله ﷺ - عن أكل الجلالة وألبانها**"[4].

---

(1) البحر الرائق 239/1، شرح فتح القدير 200/1.

(2) التاج والإكليل 152/1، المحلى بالآثار 6/ 110.

(3) المهذب 600/2.

(4) أخرجه الإمام أبو داود ، كتاب الأطعمة ، باب النهى عن أكل الجلالة وألبانها، 351/3 برقم 85، سنن الترمذي، كتاب الأطعمة، باب النهى عن أكل الجلالة، 4 /270 برقم 1824، وقال أبو عيسى: هذا حديث حسن غريب، وأخرجه الحاكم فى المستدرك ، كتاب البيوع 2 / 40 رقم 2248 .

وجه الدلالة:

الجلالة هى التى تأكل العذرة والنجاسات، والحديث دليل على تحريمها[1].

فلو كان للاستحالة أثر فى طهارة النجس لما نهى الرسول ﷺ - عن أكل الجلالة

نوقش الاستدلال بالحديث:

بأن الجلالة منصوص على النهى عنها بأكلها وشرب لبنها وركوبها بخلاف السرقين فلا أحد يقول أنه لو أحرق وتحول رمادا يكون نجسا؛ لأن للنار أثر ظاهر فى تغيره والله أعلم.

ثانيا: المعقول :

استدلوا من المعقول فقالوا:

1- إن السرقين نجاسته لعينه؛ وتحوله من حالة إلى أخرى لا يغير نجاسته ؛ لأن المتخلف من الإحراق جزء من العين النجسة[2].

2- إن النجاسة إذا تغيرت أغراضها لا تتغير عن الحكم الذى كانت عليه عملا بالاستصحاب[3][4].

---

(1) سبل السلام 513/2، نيل الأوطار 139/2.

(2) المهذب 600/2.

(3) حاشية الدسوقي 57/1.

(4) الاستصحاب هو الحكم ببقاء أمر تحقق سابقا ولم يظن عدمه بعد تحققه وهذا يعنى أن ما ثبت فى الزمن الماضي الأصل بقاؤه فى الزمن المستقبل وهو معنى قولهم الأصل بقاء ما كان على ما كان . التقرير والتحبير فى شرح التحرير لمحمد بن محمد (ابن حاج) 290/3، البحر المحيط لبدر الدين بن محمد بهادر الزركشي 13/8.

الرأى الراجح

بعد عرض آراء الفقهاء وأدلتهم فى حكم الاستحالة يبدو لى - والله أعلم - أن الراجح هو رأى الإمام أبي حنيفة ومن معه القائل بطهارة العين النجسة بالاستحالة للأسباب الآتية:

1- لما روى عن سلمان الفارسى [1] - ﷺ - قال سئل رسول الله ﷺ - عن السمن والجبن والفراء فقال: **الحلال ما أحل الله فى كتابه، والحرام ما حرم الله فى كتابه وما سكت عنه فهو مما عفا عنه** [2]

حيث حصر الرسول - ﷺ - التحليل والتحريم على الكتاب العزيز باعتبار اشتماله على جميع الأحكام ولو بطريق العموم أو الإرشاد أو باعتبار الأغلب، فالحلال ما بين الله تحليله في كتابه والحرام ما حرم الله فى كتابه وما سكت عنه فلا إثم فيه وبالتالى فلا يكون حراما [3].

2- أن الأصل فى جميع الأعيان الموجودة أن تكون حلالا مطلقا للآدميين، وهذا دليل على أن الأصل فى الأعيان الطهارة وأن النجاسات محصاة ومستقصاة وما خرج عن الضبط والحصر فهو

---

(1) سلمان الفارسي هو: أبو عبدالله أصله من قرية أصفهان، وهو الذى يقال له سلمان الخير، سكن الكوفة، مات فى خلافة علي ﷺ بالمدائن سنة ستٍ وثلاثين . الثقات 157/3.

(2) أخرجه الحاكم فى المستدرك وقال : حديث صحيح ، كما رواه الترمذي وقال : حديث غريب لا نعرفه مرفوعا إلا من هذا الوجه ، كما رواه ابن ماجه أيضاً . (المستدرك ، كتاب الأطعمة 29/4، برقم 7115 ، سنن الترمذي ، كتاب اللباس ، باب ما جاء فى لبس الفراء، 220/4 برقم 1726 ، سنن ابن ماجه، كتاب الأطعمة ، باب أكل الجبن والسمن. 1117/2 برقم 3367).

(3) نيل الأوطار 125/8، تحفة الأحوذي 324/5.

طاهر[1]

3- أن الحيوانات أو الأسماك أو الدواجن التى تتغذى على الأعلاف المركبة من عناصر متعددة منها الطاهر ومنها النجس: حلالٌ شرعاً ومباح أكلها ولا شبهة فيها، إلا إذا أدت التغذية إلى تغير لحم الحيوان وريحه وذلك فى حالة ما إذا كانت النجاسة عالية أو أدت إلى إلحاق الضرر به، فإنه يتغير حكمه لما عرض له فيحرم حينئذ لهذا العارض، فإذا زال هذا العارض تغير الحكم وعاد إلى أصل الإباحة ؛ لأن الحكم يدور مع العلة وجوداً وعدماً .

4- أن معالجتها بالطرق السابقة تؤدى إلى تقليل نسبة تأثيرها فى الأسماك والحيوانات التي تتغذى عليها بخلاف النجاسة العينية فتأثيرها أشد .

وخلاصة القول :

أنه طالما تغير وصف الذرق أو الروث من وصف إلى وصف آخر فإنه يجوز استخدامه في تسميد مياه أحواض تربية الأسماك وإضافته في صناعة أعلاف الأسماك بالنسب المحددة عند علماء التغذية، مالم يترتب على ذلك ضرر بصحة الإنسان . والله أعلم .

المسألة الرابعة :المخصبات المعدنية .

تضاف هذه المخصبات إلى أحواض التربية بهدف تنمية الغذاء الطبيعي في الماء ،وبناءً على بعض الدراسات في هذا المجال تبين أنه يترتب على إضافة هذه المخصبات تلوثاً للبيئة المائية ؛لأن 15- 20 ٪من

---

(1) مجموع الفتاوى لابن تيمية 21/305: 308.

الأزوت، 8- 12 من الفوسفات تحتجزه الأسماك والباقي يتراكم على رواسب الحوض.[1]

وبناءً على ذلك فإنه يترتب على التسميد بهذه المخصبات أمران :

الأول :تلويث البيئة المائية .

الثاني :وجود الضرر على صحة الإنسان من تناول هذه الأسماك لما تحتوي عليه من مركبات كيميائية؛ لهذا لابد من اتباع رأي الطب في هذا الأمر فإن قال الأطباء الثقات إن تناول هذه الأسماك ضار بصحة الإنسان، فلا يجوز أكلها عملاً بالقاعدة الكلية لا ضرر ولا ضرار[2] ويكون استخدام هذه المخصبات في عملية الاستزراع من قبيل الاستثمار المحرم، وإن قال الأطباء الثقات إن هذه الأسماك غير ضارة بصحة الإنسان حل أكلها .

---

(1) تغذية الحيوان د / عبد الحميد محمد عبد الحميد صـ140 0

(2) الأشباه والنظائر للسيوطي صـ172،صـ179 0

المبحث الرابع

تغذية الأسماك المستزرعة وفق احتياجاتها وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها

تمهيد وتقسم :

إن توفير الأعلاف الصناعية للأسماك المستزرعة لتفي باحتياجاتها من مركبات الغذاء، أحد العوامل الهامة جداً لإنجاح عمليات الاستزراع والحصول على أعلى إنتاجية؛ حيث إن السعة التحميلية لأي مساحة مائية لا تستطيع الإمداد بالغذاء الطبيعي إلا لعدد محدود من الأسماك تحدده خصوبة المياه؛ لهذا فإن العلائق الصناعية للأسماك لابد أن تكون ذات قيمة غذائية مناسبة لنوعية الأسماك المستزرعة ،ووفقا لأسس معينة كعمر الأسماك ودرجة الحرارة والملوحة وغير ذلك كما سنعرف، ونظراً لأن تغذية الأسماك من أهم عوامل نجاح عملية الاستزراع السمكي من الناحية الاقتصادية ،فسوف أبين ما يتعلق بتغذية الأسماك من النواحي الفنية والاقتصادية والفقهية في المطالب الثلاثة التالية

المطلب الأول : أهمية التغذية الصناعية للأسماك

المطلب الثاني:الأثر الاقتصادي للتغذية الصناعية للأسماك.

المطلب الثالث: موقف الفقه الإسلامي من التغذية الصناعية للأسماك

المطلب الأول

أهمية التغذية الصناعية للأسماك

تتمثل أهمية التغذية الصناعية للأسماك من الناحية الاقتصادية في أنها يتوقف عليها نمو الأسماك ،خاصة عند عدم توفر الغذاء الطبيعي

؛حيث يتم اللجوء للتغذية الصناعية في الاستزراع السمكي بهدف زيادة الإنتاج من المساحة المستزرعة، من خلال تحقيق النمو السريع للأسماك، والسماح بتخزين كثافات عالية[1].

ويلزم لتحقيق هذا الهدف ما يلي :

أ- أن يهضم الغذاء ويمتص بكفاءة عالية، ويفضل أن يحتوى على نسبة أعلى من البروتين مرتفع القيمة الحيوية.

ب- أن تكون الأعلاف بالحجم الذي يسمح للأسماك بابتلاعها ويفضل أن تكون فى صورة أقراص طافية.

ج- أن تبقى متماسكة في الماء لمدة لا تقل عن 30 دقيقة .

د- أن تكون مقبولة الطعم و الرائحة.

هـ- أن تكون اقتصادية ومتوفرة .

و- أن تكون سهلة التخزين والتداول .

ز- مراعاة نوعية الأسماك ؛فالغذاء الذي يتناسب مع احتياجات نوعية ما من الأسماك قد لا يتناسب مع نوعية أخرى ،كذلك مراعاة درجة الحرارة وغير ذلك من العوامل التي تؤثر في عملية التغذية .[2]

---

(1) أساسيات تغذية الأسماك للمزارع السمكية د/ أسماء الكرداوي صـ5- 24 . نشرة صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية برقم 24لسنة 2006م.

(2) أساسيات تغذية الأسماك للمزارع السمكية د/ أسماء الكرداوي صـ5- 24 . نشرة صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية برقم 24لسنة 2006م، التغذية الصناعية للأسماك. د/ جابر الدسوقي . شبكة المعلومات الدولية الإنترنت . الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية

http://gafrd.kenanaonline.com/tags/ /posts2196: – تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/10م

كما يلزم لنجاح عملية الاستزراع السمكي أن يحتوى الغذاء على جميع الاحتياجات الغذائية من بروتينات وكربوهيدرات وأملاح معدنية و فيتامينات وغيرها ؛لأن نمو الأسماك يتوقف على توافر هذه المكونات بالشكل المطلوب فعند عدم توافر بعض العناصر وفقاً للاحتياجات المطلوبة لنوعية الأسماك المستزرعة يترتب على ذلك أعراض مختلفة منها :نقص في النمو وظهور بعض الأمراض ،ويمكن بيان أهمية العناصر الغذائية المطلوبة للأسماك المستزرعة، وأثر التغذية الصناعية للأسماك على النشاط الاقتصادي على النحو التالي:

أولاً: البروتينات والأحماض الأمينية .

أ- البروتينات[1]

تتمثل أهمية البروتينات بالنسبة للأسماك في القيام بالوظائف التالية

1- حفظ الحياة.

2- بناء أنسجة جديدة .

3- إنتاج الطاقة اللازمة للعمليات الحيوية بالجسم .

4- إعادة بناء الأنسجة التالفة.

5- تدخل في تركيب الهرمونات .

6- تدخل في تركيب الإنزيمات .

---

(1) البروتين :هو المكون الرئيسي لمعظم الأنسجة الحيوانية ،ومنها الأسماك حيث يتكون جسم الأسماك من 75%ماء، 16%بروتين، 6%دهن، 3%رماد، وتبلغ نسبة البروتين في المادة الجافة من جسم الأسماك حوالي 65-75%،ويدخل البروتين في تركيب الخلايا الحيوانية التي تكون النسيج العضلي لجسم الأسماك والأعضاء الداخلية والمخ والأعصاب والجلد .تغذية الأسماك د/ نبيل فهمي صـــ17.

7- تدخل في تركيب الأجسام المضادة.

8- تدخل في تركيب الهيموجلوبين.

9- تقوم بدور الحفاظ على الضغط الأسموزي داخل جسم الأسماك.

و تختلف احتياجات الأسماك من البروتين فالأسماك المفترسة أكثر احتياجا للبروتين يليها آكلات الأعشاب، فمثلاً: يحتاج سمك القرموط إلى 32- 36٪ ويحتاج سمك المبروك بأنواعه 38- 43٪، ويحتاج ثعبان السمك الياباني 44٪ ،القاروص 40٪، سمك موسى 50٪ بينما يحتاج البلطي 25٪ بروتين من جملة العلف ،كما يحتاج الجمبري نسبة عالية من البروتين تتراوح ما بين 30- 60٪ من المادة الجافة للعليقة [1]

ب- الأحماض الأمينية [2]

تنقسم الأحماض الأمينية إلى أحماض ضرورية وغير ضرورية .

فالأحماض الضرورية: هي مجموعة الأحماض التي لا يمكن للكائن الحي أن يقوم بتكوينها ذاتياً بل يحصل عليها عن طريق الغذاء، وهناك عشرة أحماض أمينية ضرورية تحتاج إليها الأسماك لكي تنمو نمواً طبيعياً ،وكذلك لحفظ حياتها ووظائفها الفسيولوجية في حالة طبيعية،

---

(1) تغذية الأسماك د/ نبيل فهمي صـ17 ، التغذية الصناعية للأسماك. د/ جابر الدسوقي. شبكة المعلومات الدولية الإنترنت – الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية http://gafrd.kenanaonline.com/tags/ /posts2196 - تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/10م

(2) يأتي اسم الحمض الأميني من مجموعة الأمين المحتوي عليها NH2 وهي مجموعة ذات طبيعة قاعدية ، وأما كلمة حمض فترجع إلى احتوائها على مجموعة الكربوكسيل COOH ومن هذين تكون اسم الحمض الأميني. تغذية الأسماك د/ نبيل فهمي صـ17.

وهي :الأرجينين، الفالين ،التريتوفان ،الثيرونين ،الآنين ،الفنيل ،الميثونين ، الليسين ،الليوسين، أيزوليوسين ،الهستدين.

وترجع أهمية هذه الأحماض إلى أنها أحجار بناء جزء البروتين في الأسماك .

أما : الأحماض الأمينية غير الضرورية: فهي مجموعة الأحماض الأمينية التي يستطيع الكائن الحي أن يصنعها داخل جسمه.

وهناك عشرة أحماض أمينية غير ضرورية ،هي: (الأنين - التيروزين- السيرين - البرولين- الجليسين، الجلوتامين- الستين- الجلوتاميك – الإسبارتيك- أسبارجين.) .

وهذه الأحماض لها أهمية غذائية للأسماك؛ حيث إن وجودها في الغذاء يغطي الاحتياجات من الطاقة التي يحتاج إليها الجسم في عمليات تكوين البروتين .

ويؤدي عدم توافر الأحماض الأمينية في غذاء الأسماك إلى ضعف النمو بشكل عام.[1]

---

(1) تغذية الأسماك - العلم والتطبيق- د/نبيل فهمي عبد الحكيم صـ15-42 ، تغذية الأسماك د/ عبد الحميد محمد صلاح - كلية الزراعة- جامعة قناة السويس صـ40، تغذية الأسماك - معلومات وافية..د/يوسف جديد،مهندس منصور ياسين - موقع اكوازوو- شبكة المعلومات الدولية الإنترنت - http://www.aquazoo2.com/vb/showthread.php?t=2537 - تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/1م.

ثانياً: الدهون والأحماض الدهنية

أ- الدهون[1].

تعتبر الدهون من المكونات الهامة في أعلاف الأسماك ؛حيث تقوم بالوظائف التالية:

1- مصدر للأحماض الدهنية الضرورية اللازمة والضرورية للنمو واستمرار الحياة فالأحماض الدهنية لا يمكن للجسم تكوينها أو تكون في بعض الحيوانات بكمية بسيطة لا تفي بحاجة الجسم للنمو السريع ويجب إمداد الجسم بها من خلال الغذاء للوصول إلى الحد الأقصى للنمو ،ومن أمثلتها: حمض اللينولينيك وحمض اللينولييك وحمض الأراكيدونيك وحمض ديكوساهيكسيانويك ، وهذه الأحماض ضرورية جداً للأسماك والقشريات

2- الدهون مصادر الطاقة التمثيلية بالجسم حيث تحتوي على ضعف الطاقة الناتجة من البروتين والكربوهيدرات.

3- الدهون مكونات هامة لأغشية الخلايا حيث تلعب كل من الفوسفوليبيدات والأحماض الدهنية عديدة عدم التشبع أدواراً هامة في نفاذية أغشية الخلايا ،وخاصة المخ والخلايا العصبية.

---

(1) الدهون: هي عبارة عن مجموعة متنوعة من المركبات العضوية الهامة للأغشية الخلوية في كل من النباتات والحيوانات والميكروبات،ولا تذوب في الماء وتذوب في المذيبات العضوية مثل الكحول والأثير ،وتلعب دوراً هاماً في إمداد الجسم بالطاقة. تغذية الأسماك - العلم والتطبيق د/نبيل فهمي صـ42-60 مرجع سابق، تغذية الأسماك د/ عبد الحميد محمد صلاح صـ 40 -42 - مرجع سابق.

4- الدهون مصدر للإستيرولات التي تقوم بحفظ أغشية الخلايا ووظائفها، ونقل اللبيدات ، وتعتبر مولدات للهرمونات الجنسية.

5- تلعب الدهون دوراً هاماً في توازن السمكة في الماء حيث إن الدهون أخف من الماء .

6- تلعب الدهون دوراً هاماً في حمل الفيتامينات الذائبة في الدهون (A-D-E-K) وعدم توافر الدهون في غذاء الأسماك ينتج عنه عدة آثار سلبية، منها: نقص النمو وظهور بعض الأمراض[1].

ب- **الأحماض الدهنية**[2]

تنقسم الأحماض الدهنية إلى أحماض دهنية مشبعة حيث تتشبع ذرات الحمض الدهني بالهيدروجين ، وغير مشبعة حيث تفتقر ذرة كربون أو أكثر إلى ذرة هيدروجين.

ومعظم الأسماك تختلف عن الحيوانات الأرضية في أن أنسجة الأسماك تحتوي على كميات كبيرة من الأحماض الدهنية n^{-3} عالية عدم التشبع ، وهذا ما يفسر لنا أهمية لحوم الأسماك بالنسبة للإنسان من الناحية الطبية.

---

(1) تغذية الأسماك - العلم والتطبيق د/نبيل فهمي صـ46-60 - مرجع سابق، - تغذية الأسماك د/ عبد الحميد محمد صلاح صـ 40-42 - مرجع سابق.

(2) الأحماض الدهنية :أحد مكونات الدهون،فهي مكون للدهون حيث يوجد أكثر من40 حمض دهني موجود في الطبيعة،ومعظمها تحتوي على مجموعة الكربوكسيل (COOH) وتعرف بالسلسلة الكربونية.تغذية الأسماك - العلم والتطبيق د/نبيل فهمي ص42.

وعدم تغطية احتياجات الأسماك من هذه الأحماض يؤدي إلى تدهور النمو واستمرار نقصها في علائق الأسماك يؤدي إلى موت الأسماك.[1]

وهكذا لابد من دراسة خصائص الهضم في كل نوعيه من أنواع الأسماك المستزرعة ومعرفة ما تحتاجه من الغذاء حتى لا يكون هناك تكلفة عالية لا حاجة إليها سوى أنها تشكل عبئاً على أصحاب المزارع دون جدوى نظراً لأنها لا تناسب احتياجات الأسماك المستزرعة، ومن هنا يأتي دور الإرشاد ودور علماء التغذية حيث يعتبر هذا الأمر مسالة اقتصادية من الدرجة الأولى.

ثالثاً: الكربوهيدرات[2]

هناك كربوهيدرات سهلة الهضم مثل النشا والجلوكوز والجيليكوجين، وكربوهيدرات عسرة الهضم مثل والسليولوز واليهيموسليلوز واللجنين.

وتحتوي الكربوهيدرات على كمية من الطاقة أقل من الموجودة في البروتين والدهن وتعتبر مصدراً رخيصاً للطاقة في علائق الأسماك، وتحتوي الحبوب على 60- 70٪ كربوهيدرات في صورة نشا ،ولا توجد

---

(1) تغذية الأسماك – العلم والتطبيق د/نبيل فهمي صـ46-60 مرجع سابق، تغذية الأسماك د/ عبد الحميد محمد صلاح صـ40-42 - مرجع سابق .

(2) الكربوهيدرات :هي مجموعة من المركبات العضوية توجد في النباتات وتشتمل على السكريات البسيطة وأنواع النشا والسليولوز والصموغ والمركبات الشبيهة،وتحتوي على كل من الكربون والأكسجين والهيدروجين بنسبة 2:1،وهي مماثلة لنسبتها في جزء الماء . تغذية الأسماك بين العلم والتطبيق د/نبيل فهمي صـ63 ، تغذية الأسماك د/عبد الحميد محمد صلاح صـ44.

كربوهيدرات غالباً في علائق الأسماك حيث يمكنها أن تكون الكربوهيدرات من البروتين والدهون

وتتلخص أهمية الكربوهيدرات بالنسبة للأسماك فيما يلي:

1- تعتبر الكربوهيدرات مصدر للجلوكوز وهو المصدر الرئيسي للطاقة اللازمة للمخ والجهاز العصبي.

2- يلعب الجلوكوز دوراً هاماً في تكوين بعض المركبات الهامة مثل الأحماض النووية والإفرازات المخاطية .

3- تضاف بعض أنواع الكربوهيدرات في علائق الأسماك لكي تزيد من تقبل الأسماك لهذه العلائق.

4- تستخدم كمادة رابطة للمحافظة على ثبات حبيبات العليقة في الماء .

5- تعتبر مصدر رخيص للطاقة اللازمة للأسماك غير المفترسة والجمبري.

6- تستخدم لتوفير الطاقة اللازمة لنمو الأسماك حيث إن لها فعل توفيري للبروتين .(1)

---

(1) تغذية الأسماك العلم والتطبيق د/نبيل فهمي صـ63-74 ، تغذية الأسماك د/عبد الحميد محمد صلاح صـ44-47 ،أساسيات تغذية الأسماك للمزارع السمكية- د/ أسماك الكر داوي نشرة رقم 24لسنة 2006م صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية ، د/يوسف جديد،مهندس منصور ياسين – تغذية الأسماك – معلومات وافية – موقع اكوازوو- شبكة المعلومات الدولية الإنترنت >http://www.aquazoo2.com/vb/showthread.php?t=2537 – تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/1م.

رابعاً: الفيتامينات (1)

معظم الفيتامينات التي تتكون داخل جسم الأسماك لا تتكون بالمعدل الذي يكفي احتياجاتها الغذائية ،وغياب أحد الفيتامينات أو نقصها يؤدي إلى ظهور بعض الأعراض الظاهرية والفسيولوجية والمرضية حسب كل نوع من الفيتامينات فلكل نوع من الفيتامينات أعراض معينة نتيجة نقصه.

وتتقسم الفيتامينات تبعاً لذوبانها إلى فيتامينات تذوب في الدهون وهي: فيتامين أ ،د ،هـ ،ك، وفيتامينات تذوب في الماء، وتحتوي على مجموعة فيتامين (ب) المركب (الثيامين- حمض الفوليك- كولين- الكوبلماين- الأنيوسيتول- النياسين- بيروكسين- ريبوفلافين- فيتامين ج ..الخ) (2).

ويمكن بيان أهمية بعض هذه الفيتامينات ووظائفها وأهم مصادرها ، منها على سبيل المثال :

---

(1) الفيتامينات: مركبات عضوية يحتاجها الإنسان والحيوان لحفظ حياته ونموه،ولايمكن بناءها داخل الجسم ،وتحتاجها الأسماك بكميات ضئيلة لضروريتها لكثير من العمليات الحيوية . تغذية الأسماك د/ عبد الحميد محمد صلاح صـ52.

(2) تغذية الأسماك –العلم والتطبيق د/ نبيل فهمي صـ85-89 ، أساسيات إنتاج الأسماك صـ559-570 ،أساسيات تغذية الأسماك للمزارع السمكية د/ أسماك الكر داوي - نشرة رقم 24لسنة 2006م صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية ، د/يوسف جديد،مهندس منصور ياسين – تغذية الأسماك – معلومات وافية – موقع اكوازوو- شبكة المعلومات الدولية الإنترنت http://www.aquazoo2.com/vb/showthread.php?t=2537 – تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/1م.

1- فيتامين (أ):

هناك وظائف حيوية هامة في الأسماك تتوقف على وجود فيتامين أ ، وهي:

- يلعب فيتامين أ دوراً هاماً في حماية الأغشية المخاطية وتطور النسيج العظمي .
- يلعب دوراً هاماً في إفراز الإنزيمات الهاضمة للبروتين .
- يلعب دوراً هاماً في المحافظة على الإفرازات المخاطية من الأنسجة الطلائية للجهاز التناسلي والجلد والعظام والقناة الهضمية .
- يلعب دوراً مهماً للرؤية الطبيعية حيث يتحد مع بروتين خاص لتكوين صبغة بصرية حيث إن لها دوراً هاماً في استقبال ونقل الضوء من العين إلى المخ .

ويترتب على نقص فيتامين أ عدة أثار تختلف باختلاف نوع السمك، فعلى سبيل المثال في سمك المبروك العادي تظهر عدة أعراض لنقص فيتامين أ أهمها :- فقد الشهية- تغير في شكل غطاء الخياشيم- تغير في اللون الطبيعي للجسم- تآكل الزعانف.،وفي سمك القرموط:يحدث النزف الكلوي- زيادة معدل النفوق- الارتشاح الأوديمي- تغير في لون الجسم.

وتختلف الاحتياجات الغذائية من فيتامين أ للأسماك باختلاف أنواعها فعلى سبيل المثال في سمك البلطي: يحتاج إلى 2000وحدة دولية/كجم من العليقة

وفي سمك القرموط: يحتاج من 1000 – 2000وحدة دولية/كجم من العليقة

وفي سمك المبروك العادي: يحتاج من 2000- 4000وحدة دولية/كجم من العليقة

ومن خلال العرض السابق يتبين أن فيتامين أ هام جداً للأسماك؛ لذلك ينصح بإضافة زيت كبد الحوت في صناعة الأعلاف بالنسب المطلوبة حسب نوعية السمك المستزرعة (1)

وهناك مصادر عديدة يمكن من خلالها إمداد الأسماك بفيتامين أ ، منها :زيت كبد السمك (زيت كبد الحوت) ؛ حيث يحتوي على 180 ميكروجرام/جرام ومسحوق كبد الحيوانات حيث يحتوي على 25-100 ميكروجرام/جرام ،وبعض النباتات مثل الجزر –البقدونس- السبانخ- الخضروات المختلفة.(2)

2- فيتامين د (الكوليكالسيفرول)

لفيتامين د عدة وظائف بيولوجية لدى الأسماك وتتمثل فيما يلي :

- يلعب دوراً هاماً في ترسيب وأكسدة السترات في الدم .

---

(1) تغذية الأسماك (العلم والتطبيق) د/ نبيل فهمي صـ85-89 ، أساسيات إنتاج الأسماك صـ559-570 ،أساسيات تغذية الأسماك للمزارع السمكية- د/ أسماك الكر داوي- نشرة رقم 24لسنة 2006م صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية، د/يوسف جديد، تغذية الأسماك – معلومات وافية .مهندس منصور ياسين – موقع أكوازوو- شبكة المعلومات الدولية الإنترنت /http://www.aquazoo2.com – تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/1م..

(2) تغذية الأسماك(العلم والتطبيق) د/ نبيل فهمي صـ85-89 ، أساسيات إنتاج الأسماك صـ559-570 ،أساسيات تغذية الأسماك للمزارع السمكية د/ أسماك الكر داوي – نشرة رقم 24لسنة 2006م صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية،الفيتامينات وأهميتها للأسماك د/أحمد حمدين – الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية http://gafrd.kenanaonline.com – تاريخ الدخول على الموقع 2011/8/12م.

- يلعب دوراً هاماً في المحافظة على مستوى الكالسيوم في الدم.
- يلعب دوراً هاماً في تحويل الفسفور العضوي إلى فسفور غير عضوي في العظام .
- مهم في تكوين ونمو الأنسجة العظمية .
- يلعب الكوليكالسيفرول دوراً هاماً في تمثيل الكالسيوم والفسفور في الحيوانات حيث إن له أهمية كبرى في امتصاص الكالسيوم من القناة الهضمية

وهناك أعراض تظهر على الأسماك نتيجة لنقص فيتامين د ،منها: نقص النمو- انخفاض معامل الاستفادة من الغذاء الطبيعي - انخفاض الشهية- انتفاخ في الكبد والعضلات وانقباض العضلات.

ويراعى إضافة هذا العنصر إلى تركيبة العلف؛ نظراً لأهميته للأسماك ؛ حيث إن تكوين هذا الفيتامين يحتاج لأن يتعرض الحيوان لضوء الشمس،والأسماك نظراً لوجودها في الماء لا تتعرض للأشعة فوق البنفسجية اللازمة لتكوين هذا الفيتامين نظراً لعدم اختراق أشعة الشمس للماء بالقدر الكافي . (1)

---

(1) تغذية الأسماك العلم والتطبيق د/ نبيل فهمي صـ89-91 ، تغذية الأسماك د/ عبد الحميد محمد صلاح صـ52-54 ، شبكة المعلومات الدولية الإنترنت – الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية http://gafrd.kenanaonline.com/tags/ /posts2196 نشرة بعنوان : التغذية الصناعية للأسماك- إعداد :د/ جابر الدسوقي رئيس قسم الثروة السمكية بكلية العلوم الزراعية العريش- تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/10م.

ويمكن الحصول على فيتامين د من مسحوق كبد الحيوانات ومسحوق السمك وصفار البيض.[1]

3- فيتامين هـ.

تتمثل أهميته بالنسبة للأسماك في القيام بالوظائف التالية:

- يلعب دوراً هاماً في عملية التنفس للخلايا وتكوين حامض "DNA" .
- ذائب في الدهون داخل وخارج الخلية، ويلعب دوراً مضاد للتأكسد داخل جسم الحيوان حيث يحمي الأحماض الدهنية غير المشبعة الموجودة داخل وخارج الخلايا ويمنع تأكسدها .

ويؤدي نقصه في غذاء الأسماك إلى عدة أعراض تختلف باختلاف نوعية الأسماك :

ففي أسماك البلطي تتمثل الأعراض في - نقص في النمو ومعامل التحويل الغذائي - فقدان الشهية - زيادة معدل النفوق .

وفي سمك القرموط تتمثل في : نقص في النمو - الأنيميا - زيادة معدل النفوق - نقص في تكوين العضلات - ضمور البنكرياس - نقص في معامل التحويل الغذائي.

وفي سمك المبروك تتمثل في : زيادة معدل النفوق - جحوظ العين - نقص في تكوين العضلات.

وتختلف احتياجات الأسماك من فيتامين هـ باختلاف نوعية الأسماك فمثلاً يحتاج سمك البلطي50- 100مجم/كجم، سمك المبروك100- 300مجم/كجم .[2]

---

(1) تغذية الأسماك د/عبد الحميد محمد صلاح صـ44-47.

(2)الأسماك العلم والتطبيق د/ نبيل فهمي تغذية صـ85-89.

وتوجد مصادر عديدة يمكن من خلالها الحصول على فيتامين هـ، منها:

رجيع الكون وسرس الأرز- أجنة حبوب القمح (100-125مجم/كجم)- بيض الدجاج- فول الصويا - مسحوق السمك - كسب بذرة القطن(10- 25مجم/كجم).[1] - معظم الزيوت النباتية(زيت فول الصويا- بذرة القطن ..الخ)- الأوراق الخضراء.[2]

ولا تقل بقية الفيتامينات الأخرى عن ما ذكر في الأهمية، فتوازن الأعلاف من حيث قيمتها الغذائية :أمر يتوقف عليه نجاح عملية الاستزراع السمكي.

خامساً: العناصر المعدنية[3]

تحتاج الأسماك في غذائها إلى أكثر من 20 عنصر من الأملاح المعدنية.

---

(1)أوضحت بعض الدراسات أن إضافة كسب بذرة القطن ضمن علائق الأسماك يؤدي إلى حدوث أورام سرطانية في الأسماك نظراً لاحتوائه على أحماض دهنية حلقية البروتين . الاستزراع السمكي د/حسين عبد الحي قاعود صـ 84 – الطبعة الثانية – نشر دار المعارف – سنة 2005م

(2) تغذية الأسماك د/عبد الحميد محمد صلاح صـ44-47.

(3) هي عبارة عن المادة المتبقية بعد حرق المادة الغذائية حرقاً تاماً على درجة حرارة 600 5 م وتسمى بالرماد. الثروة الحيوانية د/ حمدي مراد ، د/ صباح محمد علام، د/ محمد عبد العزيز مرسي،د/ سوزان أحمد ريان ، مراجعة د/ عبد الرحمن البدري صـ248 طبعة كلية الزراعة – جامعة القاهرة سنة 1993م .

وقد أطلق على الأملاح التي تحتاجها الأسماك بكميات كبيرة بالأملاح المعدنية الكبرى مثل : البوتاسيوم- الكالسيوم- الماغنسيوم- الفسفور- الصوديوم- الكبريت- الكلوريد.

وأطلق على الأملاح التي تحتاجها الأسماك بكميات صغيرة بالأملاح الصغرى مثل:الحديد- الزنك- المنجنيز- النحاس- اليود- النيكل- الكوبلت- السليكون- السلينيوم ..الخ

وتتلخص أهمية العناصر المعدنية للأسماك فيما يلي:

أ- تدخل في تركيب كثير من الهرمونات والإنزيمات والفيتامينات كعامل مساعد في عملية التمثيل الغذائي

ب- تلعب دوراً هاماً في تعادل الأحماض داخل الجسم أي أنها تنظم سوائل الجسم .

ج- تدخل في تركيب بعض الأنسجة اللينة

د- الأملاح المعدنية ضرورية في نقل النبضات العصبية وتقلصات العضلات

هـ - تلعب دوراً هاماً في المحافظة على الضغط الأسموزي داخل الجسم .

و- تعتبر المكون الرئيسي للهيكل العظمي مثل العظام والأسنان

وعند وجود نقص في أي عنصر من هذه العناصر :تظهر العديد من الأعراض على الأسماك، منها ضعف النمو وزيادة نسبة النفوق وأمراض مختلفة (1)

---

(1) تغذية الأسماك د/ عبد الحميد محمد صلاح صـ90-116 ، الثروة الحيوانية د – م/ حمدي مراد وآخرون صـ مرجع سابق 248 ، تغذية الأسماك العلم والتطبيق=

سادساً : الإضافات غير الغذائية

تضاف إلى أعلاف الأسماك عدة إضافات غير غذائية أهمها :-

1- مضادات الفطريات

عند زيادة درجة الحرارة والرطوبة في بعض المناطق، تنمو الفطريات في العلائق والمواد الغذائية المخزنة وخاصة فطر Asprgillus flavus الذي ينتج بعض الفطريات السامة للأسماك والحيوانات وأيضاً للإنسان ، وتضاف بعض المواد الحافظة التي تمنع نمو الفطريات مثل:-

2- بولي بروبلين جليكول .

وتضاف إلى علائق الأسماك بنسبة 10000جزء في المليون، وهي تمنع نمو الفطريات الجديدة وأيضاً تقتل بعض الفطريات التي قد توجد في العلائق.

3- سور بات البوتاسيوم .

وتضاف بنسبة2000 جزء في المليون ،وهي تمنع نمو فطريات جديدة ولكنها لا تمنع الفطريات التي توجد قبل إضافتها للأعلاف.

د/ نبيل فهمي ص125- 138 ، تغذية الأسماك د/ عبد الحميد محمد صلاح ص90 ، أساسيات تغذية الأسماك للمزارع السمكية د/ أسماك الكر داوي - نشرة رقم 24لسنة 2006م صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية ، - تغذية الأسماك - معلومات وافية _ د/يوسف جديد،مهندس منصور ياسين - موقع أكوازوو- شبكة المعلومات الدولية الإنترنت http://www.aquazoo2.com/vb/showthread.php?t=2537 - تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/1م.

4- مضادات التأكسد .

تتأكسد علائق الأسماك أثناء تجزينها وخاصة عند ارتفاع درجة الحرارة مما يؤدي إلى فقد بعض محتوياتها الغذائية مثل الفيتامينات والأحماض الأمينية والأحماض الدهنية بالإضافة إلى تأكسد الأحماض الدهنية مما يجعلها في صورة سامة للأسماك .

وتضاف بعض مضادات التأكسد إلى علائق الأسماك لتمنع تأكسد مواد العلف والعلائق أثناء تخزينها .

وتوجد بعض مواد التأكسد الصناعية مثل:- الأيزوكسيد وبعض المواد الطبيعية مثل الليثيثين والفاتولوفيرول . حيث تضاف مع مخلوط الفيتامينات بالنسبة التي يمكن إضافتها للأعلاف.

5- المواد الرابطة .

تضاف هذه المواد لزيادة ترابط جزيئات العلف بحيث تكون في صورة عليقة بحيث تحافظ على مكونات العليقة من الذوبان في الماء وهذه المواد مثل : المولاس- وسلفونات اللجنين.

6- مكسبات الطعم .

يمكن إضافة بعض مكسبات الطعم لعلائق اليرقات وأسماك المناطق الباردة حيث تؤدي إلى زيادة قابلية الأسماك لهذه العلائق .

7- المضادات الحيوية .

تضاف المضادات الحيوية للأعلاف للوقاية من عدة أمراض فمثلاً :تضاف سلفات الميزوكسين كمضاد للأملاح البكتيرية ،ويجب وقف استعمالها قبل التسوق بفترة معينة تختلف حسب نوعية السمك فمثلاً :

في القراميط توقف قبل الصيد بثلاثة أيام وفي السالمون توقف قبل الصيد ب 21 يوم .

كما يضاف الترامسين كمضاد للأمراض البكتيرية بنسبة 25,8 -5,5 مجم/100سمكة/ يوم لمدة 10 أيام .

8- الماء .

تبلغ نسبة الرطوبة في علائق الأسماك 6-7٪ في العلائق الجافة وتصل إلى 65-70٪ في بعض حبيبات العليقة الرطبة وزيادة نسبة الرطوبة في العليقة يؤدي إلى نمو بعض الفطريات .[1]

سابعا: الطاقــــة

تحتاج الأسماك للطاقة[2] من أجل: النمو- التكاثر- التوازن الأسموزي، وتنتج في الأسماك خلال عمليات هدم البروتين – الكربوهيدرات- الدهون الموجودة في الغذاء، ويتم ذلك داخل الكائن الحي عموماً .

ومن المعروف أن تمثيل الطاقة عبارة عن هدم وأكسدة البروتينات والدهون والكربوهيدرات في الجسم، والطاقة الناتجة تستخدم في حفظ الحياة والعمليات الحيوية المختلفة.

---

(1) تغذية الأسماك د/ عبد الحميد محمد صلاح صـ 116 -121 .

(2) تعرف الطاقة بأنها القدرة على أداء شغل ،وتوجد في أشكال مختلفة من الشغل فقد يكون شغلاً ميكانيكياً كنشاط العضلات أو شغل كيماويا كبناء الأنسجة والمحافظة على التوازن الملحي للجسم. تغذية الأسماك د/ عبد الحميد محمد صلاح صـ123 .

ومن أهم مكونات هذه المركبات الغذائية : رجيع الكون- الذرة الصفراء- مسحوق السمك- مسحوق بذرة اللفت- مخلفات الدواجن- مسحوق اللحم والعظم والدم- كسب فول الصويا...الخ . (1)

المطلب الثاني

الأثر الاقتصادي للتغذية الصناعية للأسماك المستزرعة

من خلال العرض السابق حول أهمية مكونات الأعلاف في غذاء الأسماك يتضح أن التغذية وفق احتياجات النوعية المستزرعة ووفقاً للأسس العامة للتغذية يمكن أن تتحقق الآثار الاقتصادية التالية:

1- إمكانية زيادة الإنتاج السمكي في وحدة المساحة إلى عشرة أضعاف ما تنتجه بالغذاء الطبيعي، وبهذا يتم ترشيد استهلاك الموارد الأرضية والمائية بشكل عام ،فضلاً عن زيادة الإنتاج، وهو الأمر الذي يحقق الآثار الاقتصادية للاستزراع السمكي عموماً والتي مر ذكرها صـ225 من البحث.

2- زيادة الإنتاج بتكلفة أقل ،فمن خلال تحويل مواد علفية رخيصة ومواد أخرى غير صالحة للاستهلاك البشري إلى مادة غذائية كالمخلفات التي يجوز استخدامها شرعاً ضمن مكونات الأعلاف مثل:(حبوب مختلفة ذات أصناف رديئة، بقوليات درجة ثانية، مخلفات المطاحن، مخلفات مصانع المواد الغذائية، بعض مخلفات المذابح والمسالخ، بقايا المزارع وروث الحيوانات)؛حيث يتمثل الأثر الاقتصادي من استخدام هذه المخلفات في النقاط التالية :

---

(1) تغذية الأسماك العلم والتطبيق د/ نبيل فهمي صـ 68 -236 ، تغذية الأسماك د/ عبد الحميد محمد صلاح صـ123 -140 ، أساسيات تغذية الأسماك صـ55 – 570 ، الاستزراع السمكي د/حسين عبد الحي قاعود صـ1–136 .

- تقليل تكاليف انتاج الأعلاف السمكية .
- انخفاض سعر الطن من الأعلاف السمكية .
- تقليل تكاليف تغذية الأسماك .
- زيادة العائد من الاستزراع السمكي .
- زيادة دخل الأفراد أو الشركات من الاستزراع السمكي .
- تنمية تطوير عمليات الاستزراع السمكي .
- زيادة نصيب الفرد من البروتين الحيواني .
- زيادة صادرات مصر من الأسماك[1]

3- تحسين طعم لحم الأسماك ورفع درجة جودتها.

4- إمكانية زيادة مردود تجمعات المياه وخزانات السدود وأقنية الري باستخدامها في تسمين الأسماك.

5- دعم الاقتصاد القومي بالاستغناء عن جزء من استيراد الأسماك لزيادة كمياتها من جهة وبتشغيل طاقات بشرية معطلة في صناعة أعلاف الأسماك وتربيتها من جهة أخرى[2]

---

(1) دراسة جدوى مشروع إنشاء مصنع أعلاف أسماك - الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية -http://gafrd.kenanaonline.com - تاريخ الدخول على الموقع 2011/8/20م.

(2) تغذية الأسماك. د/يوسف جديد ،مهندس زراعي ياسين منصور - شبكة المعلومات الدولية الإنترنت http://www.reefnet.gov.sy/reef/index.php?option=com تاريخ الدخول على الموقع 2011/4/2م

6- فتح مجال للاستثمار في صناعة أعلاف الأسماك ، حيث أصبحت من الصناعات الهامة التي تستوعب العديد من فرص العمالة والعديد من الاستثمارات .

فمما تقدم نجد أن تغذية الأسماك من أهم عوامل تنمية الاستزراع السمكي.

المطلب الثالث

موقف الفقه الإسلامي من التغذية الصناعية للأسماك

يتوقف حكم التغذية الصناعية للأسماك على طهارة مكونات مواد العلف وخلوها من مسببات الأمراض، بحيث لا تضر بصحة الإنسان.

ويمكن بيان أهم مصادر مواد العلف المستخدمة في تصنيع الأعلاف، وموقف الفقه الإسلامي من استخدامها في تغذية الأسماك؛ لأن الحكم على الشيء فرع عن تصوره ، وذلك على النحو التالي:

أولاً : مخلفات التصنيع الغذائي وموقف الفقه الإسلامي من استخدامها في أعلاف الأسماك

هناك صناعات عديدة للأغذية مثل صناعة البسكويت والسكر والخضر والفواكه، وهذه الصناعات: ينتج عنها مخلفات يمكن إضافتها ضمن مكونات أعلاف الأسماك ، ويمكن معرفة المزيد حول أهم هذه المخلفات وإمكانية استخدامها في تغذية الأسماك وموقف الفقه الإسلامي منها فيما يلي:

أ- أهم مخلفات التصنيع الغذائي .

1- مخلفات صناعة البسكويت.

حيث تنتج مصانع البسكويت كميات هائلة من المخلفات ،وتتميز بارتفاع محتواها الغذائي من الكربوهيدرات؛ لذلك تستخدم كمصدر للطاقة، وتم استخدام مخلفات البسكويت في تغذية الأسماك ولاقت نجاحاً كبيراً خاصة في علائق سمك المبروك والبلطي .

2- مخلفات صناعة السكر.

ينتج عن صناعة السكر عدة مخلفات سواء من سكر القصب أو البنجر، وأهم هذه المخلفات :

- **المولاس.**

وهو عبارة عن سائل ثقيل القوام شديد اللزوجة ذو رائحة خاصة، يحتوي على 20٪ماء، 50٪سكروز وسكريات أحادية ،14٪أملاح، ويمكن استخدامه في علائق الأسماك في حدود 5٪من مكونات العليقة.

- **الباجاس.**

وهو أحد مخلفات القصب،ويمثل 5- 20٪من القصب النظيف، ويمكن خلطه بالمخلفات الحيوانية واستخدامه في تغذية الحيوانات والأسماك خاصة أسماك البلطي حيث يستخدم في حدود 25٪من مكونات العليقة. (1)

---

(1) تغذية الحيوان والدواجن د/أحمد أبورية صـ223 دار المعارف. مصر- الطبعة الأولى سنة 1967م . تغذية الأسماك. د/ عبد الحميد محمد صلاح صـ157-158، تغذية الأسماك العلم والتطبيق د/ نبيل فهمي صـ189- 242 .

3- مخلفات تصنيع وتعليب الخضر والفواكه.

هناك فواكه وخضروات كثيرة يتم تصنيعها وتعليبها يتخلف عنها كميات كبيرة غير صالحة للاستهلاك الآدمي ،ويمكن معالجتها وإدخالها ضمن مكونات أعلاف الأسماك بالنسب التي يراها المختصون منها على سبيل المثال لا الحصر :-

- مخلفات التمور.

حيث تنتج مصر كميات كبيرة من التمور، وكميات كبيرة منه لا تصلح للاستهلاك الآدمي كالتمور الضامرة ومخلفات التصنيع، واستخدمت في تغذية الحيوانات، ويمكن استخدامها في تغذية سمك البلطي (1)

- تفل التفاح.

تتكون هذه المادة من قشور التفاح وبذوره إضافة إلى بعض القطع غير الصالحة لإنتاج العصائر والمربات.

ولمخلفات التفاح قيمة غذائية عالية بالنسبة للماشية وباقي الحيوانات عموما ومنها الأسماك (2)

- تفل الكمثري وتفل العنب وثمار التين المجفف ..الخ .

حيث تعتبر هذه المخلفات مصادر غنية جداً بالإنزيمات الهامة للأسماك والبروتين والفيتامينات والعناصر الغذائية الأخرى، وقد أعطت نتائج مشجعة خاصة في تغذية الماشية إلا أن هذه المخلفات تحتاج إلى مزيد

---

(1) تغذية الأسماك د/ عبد الحميد محمد صلاح صـ 158.

(2) الأعلاف غير التقليدية د/ صلاح إسماعيل صـ38 . الدار العربية للنشر والتوزيع طبعة سنة 2004م .

من البحث والدراسة حول إمكانية استخدامها في تكوين علائق الأسماك . فمثلاً :

يحتوي تفل الكمثري على 5,8٪ بروتين، 3,1٪ دهون ونسبة عالية من الألياف تصل إلى 32٪ [1].

وهناك أنواع أخرى من مخلفات الفاكهة يمكن استخدامها بنجاح في تكوين علائق الأسماك لا يتسع المجال هنا لذكرها.

- مخلفات الطماطم.

يحتوي تفل الطماطم على جميع العناصر الضرورية اللازمة لتغذية الأسماك مثل الفيتامينات والبروتينات .

وتنتج شركات تعليب الطماطم كميات كبيرة من المخلفات مثل الثمار التالفة وغير الصالحة للتصنيع أو للاستهلاك الآدمي والقشور والتفل، وهذه المخلفات وحدها قد تصل إلى 20٪ من إجمالي المنتج .

وقد استخدمت في تغذية الحيوانات والدواجن والأسماك وأعطت نتائج هائلة ، ففي تغذية سمك التروت على سبيل المثال: أدى استخدامها إلى خفض تكاليف التغذية بمقدار 39٪ [2]

- مخلفات البطاطس .

استخدمت عروش البطاطس بعد معالجتها بالطرق الكيميائية في تغذية الماشية وأعطت نتائج قيمة .

---

(1) المرجع السابق .

(2) الأعلاف غير التقليدية د / صلاح إسماعيل صـــ42 ،. تغذية الأسماك د/ عبد الحميد محمد صلاح صـــ158.

وفي الأسماك يمكن استخدام مخلفات التصنيع حيث إن هناك كميات كبيرة تنتج من تصنيع البطاطس الشيبسي في صورة مخلفات، وهي مخلفات غنية بالطاقة لما تحتوية من كربوهيدرات بالإضافة إلى الدهون المستخدمة في إعداد المنتج، ويمكن أن تدخل مخلفات البطاطس في أعلاف الأسماك لتحل محل 25- 50٪ من الذرة الصفراء [1]

- مخلفات البسلة والفاصوليا .

حيث تنتج مصانع التعليب وحفظ الأغذية كميات كبيرة من مخلفات البسلة والفاصوليا وغيرها، يمكن استخدامها في صناعة أعلاف الأسماك [2]

ب- موقف الفقه من استخدام مخلفات التصنيع الغذائي ضمن مكونات أعلاف الأسماك

تدخل مخلفات الفاكهة والخضروات وكذلك مخلفات صناعة السكر والبسكويت ضمن الأعلاف غير التقليدية [3]، فكلها مخلفات ناتجة عند عمل العصائر والمربات والعجائن من هذه الثمار، وهى مواد ذات قيمة غذائية عالية للأسماك ؛ لأنها تحتوى على كافة العناصر الضرورية مثل: البروتين والدهون والفيتامينات والعناصر المعدنية الأساسية من مصادر طاهرة .

كما أن استخدام هذه المخلفات يؤدى إلى زيادة الإنتاج السمكي مما يعود بالفائدة على المجتمع خاصة وأنها تؤدى إلى خفض تكلفة أعلاف

---

(1) تغذية الأسماك العلم والتطبيق د/ نبيل فهمي صـ227 .

(2) تغذية الأسماك د/ عبد الحميد محمد صلاح صـ159 ، المرجع السابق .

(3)الأعلاف غير التقليدية د/ صلاح إسماعيل صـ38 . مرجع سابق .

الأسماك، كما أن معظمها تتم معالجته بدون تكلفة تذكر بالتجفيف أو التخمر...الخ .

وإذا كان الأمر كذلك فلا مانع شرعاً من استخدامها فى الأعلاف ؛ لعدم ترتب ضرر من استخدامها ، خاصة وأن هذه المواد تجرى عليها الاختبارات الكيميائية اللازمة للتأكد من سلامتها وخلوها من المبيدات والرش والميكروبات ... وغيرها .

ولعل ما يؤيد إباحة استخدام هذه المخلفات فى الأعلاف ما روى عن أسماء[1] بنت أبى بكر الصديق – رضي الله عنهما – قالت : " **تزوجني الزبير[2] وما له فى الأرض من مال ... قالت : فكنت أعلف فرسه وأكفيه مؤنته وأدق النوى لناضحه[3] وأعلفه وأستقى الماء ...** "[4] فهذا دليل على أن النوى ينتفع به فى علف الدواب، وكيفيته : أن يبالغ فى

---

(1) السيدة أسماء – رضي الله عنها – بنت أبى بكر الصديق ، ذات النطاقين ، روت عن النبي –ﷺ– ثمانية وخمسين حديثاً ، روى عنها أبناؤها وأحفادها وعبد الله بن عباس وغيرهم ، ماتت سنة ثلاث وسبعين من الهجرة عن مائة سنة . تهذيب الكمال 142/35.

(2) الزبير بن العوام بن خويلد بن أسد بن عبد العزى بن قصي بن كلاب حواري رسول الله –ﷺ– وابن عمته صفية ، أحد العشرة المشهود لهم بالجنة ، وأول من سل سيفه فى سبيل الله ، أسلم وهو حدث له ست عشرة سنة ، روى عن النبي –ﷺ– أحاديث يسيرة ، حدث عنه بنوه عبد الله ومصعب وعروة وغيرهم ،قتل فى رجب سنة ست وثلاثين وله أربع وستون سنة . سير أعلام النبلاء 1 / 42 : 64.

(3) الناضح :هو ما يستعمل من الإبل فى سقى النخل والزرع .

(4) أخرجه الإمام البخاري فى صحيحه ، كتاب النكاح ، باب الغيرة 5 / 2002 رقم 4926 ، والإمام مسلم فى صحيحه ، كتاب السلام ، باب جواز إرداف المرأة الأجنبية إذا أعيت فى الطريق 4 / 1716 رقم 2182 واللفظ للإمام مسلم .

نضحه حتى يتفتت وتفسد قوته التي يصلح معها للغنم[1].

فهذا الحديث فيه دلالة على جواز استخدام مخلفات الخضر والفاكهة وإدخالها ضمن علف الحيوان، طالما أن هذه المخلفات لا تشتمل على سموم ونحوها مما فيه ضرر. والله أعلم.

ثانياً: مخلفات المعاصر وموقف الفقه الإسلامي من استخدامها في أعلاف الأسماك

وهي عبارة عن الأكساب الباقية بعد عصر واستخلاص معظم الزيوت الموجودة في البذور الزيتية، ويمكن بيان أهم هذه المخلفات وقيمتها الغذائية وموقف الفقه الإسلامي من استخدامها ضمن علائق الأسماك فيما يلي:

أ- الأكساب الناتجة من مخلفات المعاصر

هناك العديد من البذور الزيتية التي ينتج عن عصرها مخلفات يمكن استخدامها في صناعة الأكساب، منها:

1- كسب فول الصويا.

وهو من أكثر البروتينات النباتية المتاحة للاستخدام في أعلاف الأسماك ويزرع بغرض الحصول منه على الزيت اللازم لغذاء الإنسان

ويحتوي كسب فول الصويا على الأحماض الأمينية الأساسية باستثناء المثيونين والسستين مقارنة بالأكساب الأخرى ومسحوق السمك.

ويغطي كسب فول الصويا معظم احتياجات الأسماك من عناصر الغذاء الضرورية.

---

(1) فتح الباري 1 / 145، عون المعبود 10 / 121.

ويمكن استخدامه في علائق بعض الأسماك ليحل محل بروتين العليقة حسب نوعية الأسماك بالنسب التالية :

- سمك القراميط يستخدم بنسبة 60- 70٪ من بروتين العليقة .
- سمك المبروك يستخدم بنسبة 5 - 15٪ من بروتين العليقة .
- سمك البلطي يستخدم بنسبة 25٪ من بروتين العليقة .
- سمك الدنيس والقاروص يستخدم بنسبة 10٪ من بروتين العليقة .

2- كسب فول السوداني .

يعتبر فول السوداني متوسط القيمة الغذائية؛ نظراً لانخفاض محتوياته البروتينية في كل الأحماض الأمينية، ويحتوي على 24- 27٪ بروتين حسب طريقة التصنيع، ولأجل انخفاض الأحماض الأمينية بفول السوداني يجب إضافة مصدر آخر معه عند تكوين العلائق كمسحوق السمك ..الخ

ويمكن إضافة مسحوق فول السوداني لعلائق الأسماك بنسبة قليلة من البروتين الكلي في العليقة .

3- كسب بذرة القطن .

أثبتت الأبحاث أنه يمكن استخدام كسب بذرة القطن في علائق سمك البلطي بنسبة 100٪ ،وهذا يتوقف، على نسبة الجوسيبول وحمض الليثين وطريقة استخلاص الزيت من بذرة القطن، ورغم أن كسب بذرة القطن فقير في معظم الأحماض الأمينية إلا أنه يمكن إضافة مصدر بروتين آخر مع كسب بذرة القطن أو إضافتها من مصدر صناعي أو الاستعانة بالمصادر الطبيعية للأحماض الناقصة .

4- كسب دوار الشمس .

يحتوي كسب دوار الشمس المقشور والمستخلص بالمذيبات على 42٪ بروتين، 16٪ ألياف، بينما غير المقشور يحتوي على 26٪ بروتين، 38٪ ألياف.

وينصح بعدم استخدام الكسب غير المقشور في تغذية الأسماك لاحتوائه على نسبة عالية من الألياف تعوق عملية الهضم في الأسماك .

ولا يحتوي على أي مواد سامة، بينما يحتوي على نسبة عالية من التياسين ويمكن استخدامه في تغذية أسماك البلطي الموزمبيقي بنسبة 50٪ من بروتين العليقة(30٪بروتين) ،ولكن إذا زادت النسبة منه فإن النمو يل بدرجة كبيرة .

5- كسب بذر اللفت .

يحتوي كسب بذر اللفت على 35 – 45٪ بروتين، ويمكن استخدامه في علائق أسماك البلطي الموزمبيقي بنسبة50٪ من بروتين العليقة إذا أمكن التخلص على المركبات السامة الموجودة به حيث يحتوي على بعض المركبات السامة (جلوكوسينولات) .

والزيادة على النسبة المذكورة يؤدي إلى انخفاض معدل النمو .

6- كسب السمسم.

يحتوي كسب السمسم على 40٪ بروتين إضافة إلى عناصر أخرى هامة، ويعتبر كسب السمسم فقير في الحمض الأميني الليثين؛ لهذا يجب إضافته مع مكونات أخرى غنية بالليثين لتغطية احتياجات الأسماك منه،وكذلك يجب إضافة الكالسيوم وإمداد العليقة به في حالة الاعتماد على كسب السمسم .

7- كسب الكوبرا (جوز الهند)

يحتوي على 25٪ بروتين، وأثبتت الدراسة أنه يمكن استخدامه في علائق البلطي بنسبة 50٪ من بروتين العليقة، لكن يراعى أن طول فترة تخزينه يؤدي إلى ظهور الفطريات السامة به .

8- كسب نوى البلح.

يحتوي على 20- 25٪ بروتين، وعناصر أخرى غير أن الدراسة أثبتت أنه مادة علفية غير واعدة ؛لعدم استساغة الأسماك له لاحتوائه على نسبة عالية من الألياف .

إضافة إلى أن هناك أكساب أخرى يمكن استخدامها في علائق الأسماك

وقد أوضحت الدراسات أن استخدام نوع واحد من الأكساب الناتجة من البذور الزيتية لن يمكن بمفرده أن يغطي احتياجات الأسماك من البروتين خاصة الأحماض الأمينية ؛ لذلك لابد من استخدام أكثر من مصدر من مصادر هذه الأكساب عند تكوين علائق الأسماك ؛حيث تتكامل مع بعضها البعض في تغطية الاحتياجات من الأحماض الأمينية الضرورية، ويمكن أيضاً إحلالها جزئياً مكان مسحوق السمك . حيث أعطى الإحلال الجزئي لمسحوق السمك بأحد الأكساب نتائج إيجابية مما يوفر تكلفة البروتين اللازمة لصناعة الأعلاف . (1)

---

(1) تغذية الأسماك العلم والتطبيق د/ نبيل فهمي صـ190- 201 ، تغذية الأسماك د/ عبد الحميد محمد صلاح صـ148-155 ، الاستزراع السمكي د/ حسين عبد الحي قاعود صـ84 .مرجع سابق.

ب- موقف الفقه الإسلامي من استخدام مخلفات المعاصر في صناعة أعلاف الأسماك

هذه المخلفات كلها طاهرة، ولا ضرر من استخدامها في تغذية الأسماك، عدا كسب بذرة القطن؛ حيث إن استخدامه ضمن علائق الأسماك يؤدي إلى حدوث أورام سرطانية في الأسماك؛ نظراً لاحتوائه على أحماض دهنية حلقية البروتين.[1] ،كما يشتمل كسب بذر اللفت على بعض المركبات السامة (جلوكوسينولات) 0

ويشترط في علف الحيوان : أن يكون طاهراً ،وألا يكون في تناوله مضرة[2] عملا بالقاعدة الفقهية لا ضرر ولا ضرار ،فهذه المخلفات كلها من الزرع ، والزرع طاهر ومستطاب ،وكذلك ليس هناك ضرر على الأسماك أو على الإنسان من استخدامها ضمن أعلاف الأسماك؛لذا : يباح استخدامها ضمن أعلاف الأسماك،ويستثنى من ذلك ما كان في استخدامه مضرة مثل : كسب بذرة القطن وكسب بذر اللفت ،فلا يباحا إلا إذا أمن ضررهما على صحة الإنسان .- والله أعلم -

ثالثاً: المواد الخضراء وموقف الفقه الإسلامي من استخدامها في أعلاف الأسماك.

هناك الكثير من الأعشاب الخضراء يمكن تجفيفها واستخدامها في تغذية الأسماك ،يمكن بيان أهم هذه المواد وقيمتها الاقتصادية وبيان

---

(1) الاستزراع السمكي. د/ حسين عبد الحي قاعود صـــ84

(2) المبدع 193/9 ، الفروع لابن مفلح 267/6 ، الإنصاف 354/10 ، كشاف القناع 189/6 ، الروض المربع 346/3.

موقف الفقه الإسلامي من استخدامها في صناعة أعلاف الأسماك فيما يلي:

أ- أهم مواد العلف الخضراء

1- مسحوق البرسيم.

يتم تجفيف البرسيم بالشمس أو الحرارة ثم يطحن، كما يتم إنتاج المسحوق من أوراق البرسيم فقط وتتراوح نسبة البروتين فيه 17- 20٪، والألياف 27٪ ويستخدم في علائق الأسماك المفترسة بنسبة5٪ وفي الأسماك الرُمية وآكلة الأعشاب يتم إضافته للعليقة بنسبة 10٪ من بروتين العليقة، كذلك يمكن إضافته في علائق سمك البلطي الموزمبيقي بنسبة35٪من بروتين العليقة.

2- أوراق الخبيزة .

تحتوي أوراق نبات الخبيزة على 25,5٪ بروتين خام، 4,7٪ دهن، 12,3٪ألياف خام، ووجد أن استخدام مسحوق أوراق الخبيزة بنسبة 25٪من مسحوق السمك الموجود في عليقة سمك المبروك العادي أدى إلى زيادة معدلات النمو وكذلك زيادة نسبة البروتين الموجود في جسم المبروك.

3- أوراق ورد النيل .

يشكل ورد النيل مشكلة في معظم فروع نهر النيل بمصر وكذلك المصارف والترع والبحيرات، ويمكن جمع هذه النباتات وتحويلها إلى أعلاف للمجترات والحيوانات وحيدة المعدة والتي منها الأسماك، ويحتوي ورد النيل على 34٪ بروتين خام، 6٪دهن، 6,5٪ألياف خام، ووجد أنه يمكن استخدام ورد النيل في علائق سمك البلطي بنسبة 20٪- 30٪ محل مسحوق السمك، كما وجد أن معاملة ورد النيل بنسبة 4٪صودا

كاوية قبل إدخالها في العليقة يؤدي إلى تحسين النمو والكفاءة التحويلية لسمك البلطي والمبروك.

ويمكن استخلاص بروتينات أوراق ورد النيل عن طريق عصر هذه الأوراق وترسيب البروتينات في العصير بطرق حرارية إضافة إلى طرق أخرى.

4- الأعشاب البحرية.

تنتشر الأعشاب البحرية على طول الشواطئ المصرية، كما يمكن زيادتها بطرق صناعية، وتعتبر ذات قيمة غذائية عالية في إنتاج غذاء الأسماك، كما تعتبر ذات قيمة اقتصادية في إنتاج بعض المواد الكيماوية كالبوتاسيوم واليود وغيرها، والأعشاب البحرية يمكن تجفيفها وطحنها ثم تستخدم في علائق سمك المبروك كمصدر للعناصر المعدنية بنسبة 5٪ من بروتين العليقة (1).

ب- موقف الفقه الإسلامي من استخدام المواد الخضراء في أعلاف الأسماك.

تدخل العديد من أوراق النباتات الخضراء ضمن مواد علف الأسماك، ومن أمثلتها مسحوق البرسيم وورد النيل وأوراق الخبيزة والأعشاب البحرية وغيرها من مواد العلف الخضراء.

وهذه المواد قد امتن الله سبحانه وتعالى بها على عباده بأن جعلها مصدراً لرعي أنعامهم فمن بين هذه النباتات ما يلي:

---

(1) تغذية الأسماك العلم والتطبيق. د/ نبيل فهمي صـ208- 229، تغذية الأسماك. د/ عبد الحميد محمد صلاح صـ140- 244.

1- نبات البرسيم

وهو علف أخضر غزير النمو، وكبير القيمة الغذائية، سهل الهضم[1]. وله أسماء متعددة تختلف من قطر لآخر فمن أسمائه الفصة في الأردن وسوريا، والجت في العراق والكويت، والقضب في اليمن[2]، وهذا هو الاسم الذي ذكر في القرآن الكريم في قوله تعالى في معرض الحديث عن الأرض وما فيها من خيرات: ﴿ فَأَنْبَتْنَا فِيهَا حَبًّا ۝ وَعِنَباً وَقَضْباً ﴾[3].

قال المفسرون: القضب هو: القت والعلف سمي بذلك؛ لأنه يُقضب أي يُقطع بعد ظهوره مرة بعد مرة لكي تعلف به الدواب[4].

ويتميز بارتفاع قيمته الغذائية واستساغته العالية من قبل الحيوان، وهو غني في نسبة البروتين والكاروتين والكالسيوم والفسفور عن غيره من محاصيل الأعلاف[5].

ويعتبر من أقدم محاصيل العلف الخضراء المعمرة في العالم ويشغل مساحة تقرب من 75 مليون فدان في مختلف أنحاء العالم لإنتاج العلف الأخضر والدريس والسيلاج، كما أن جزءاً منه يجفف صناعياً كوجبة

---

(1) مواد العلف 204/1.

(2) مواد العلف 186/1، ملح الملاحة في معرفة الفلاحة جمع الإمام عمر بن يوسف بن رسول ص 85، تحقيق: د / عبد الله محمد علي المجاهد، الطبعة الثانية، 1426هـ=2005م، تغذية الحيوان علمياً وعملياً، ص 42، 43.

(3) الآيتان (27، 28) من سورة عبس.

(4) تفسير القرطبي 221/19، فتح القدير للشوكاني 385/5.

(5) مواد العلف 186/1، ملح الملاحة في معرفة الفلاحة ص 85، دليلك إلى تغذية الأبقار ص 33، 34، أصول التغذية ومواد العلف المصرية. د / محمد رأفت، ص:25، 26.

غذائية عالية القيمة فهو مصدر للبروتين من الأوراق في علائق الدواجن والأسماك[1].

2- المراعي.

وهي أهم مواد العلف الخضراء والأكثر انتشاراً و تستعمل في الأغراض المختلفة والإنتاجات الكبيرة[2].

ولما كانت المراعي هي الأصل في علف الحيوان فقد ذكرت في القرآن الكريم في مواضع متعددة منها :

- قوله تعالى: ﴿ وَالْأَرْضَ بَعْدَ ذَلِكَ دَحَاهَا ❁ أَخْرَجَ مِنْهَا مَاءَهَا وَمَرْعَاهَا ❁ وَالْجِبَالَ أَرْسَاهَا ❁ مَتَاعاً لَكُمْ وَلِأَنْعَامِكُمْ ﴾[3]

وجه الدلالة:

المقصود من الآية الكريمة أن الله فجر من الأرض الأنهار والبحار والعيون وأخرج منها مرعاها أي : النبات الذي يرعى، والمرعى يعم ما يأكله الناس والدواب وذلك كله من أجل منفعة الناس والدواب[4].

- قوله تعالى: ﴿ كُلُوا وَارْعَوْا أَنْعَامَكُمْ إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَاتٍ لِأُولِي النُّهَى ﴾[5]

---

(1) مواد العلف 186/1، ملح الملاحة في معرفة الفلاحة ص 85 – مرجع سابق، دليلك إلى تغذية الأبقار تأليف د / مصطفى فايز، د / ص : 33، 34، أصول التغذية ومواد العلف المصرية، د / محمد رأفت، صـ 25، 26.

(2) مواد العلف 223/1، تغذية الأبقار ص : 38.

(3) سورة النازعات الآيات من (30: 33).

(4) تفسير الطبري 45/3، تفسير ابن كثير 469/6، فتح القدير للشوكاني 379/5.

(5) الآية (54) من سورة طه .

المعنى في الآية الكريمة : كلوا أيها الناس من طيب ما أخرجنا لكم بالغيث الذي أنزلناه من السماء إلى الأرض من ثمار ذلك وطعامه وما هو من أقواتكم وغذائكم وارعوا بهائمكم 00، وفي ذلك دلالات على وحدانية الله -ﷻ- [1].

- قوله تعالى : ﴿ وَفَاكِهَةً وَأَبًّا ۞ مَتَاعاً لَكُمْ وَلِأَنْعَامِكُمْ ﴾ [2].

المقصود بالفاكهة في الآية الكريمة : ما يأكله الناس من ثمار الأشجار، والأبُّ: ما تأكله البهائم من العشب والنبات والكلأ والمرعى.

وقوله تعالى : ﴿مَتَاعاً لَكُمْ وَلِأَنْعَامِكُمْ ﴾ أي أنبتنا هذه الأشياء التي يأكلها بنو آدم متاعاً لكم أيها الناس ومنفعة تتمتعون بها وتنتفعون، كما تنتفعون بأكل أنعامكم منها [3].

وعلى هذا فمجموع هذه الآيات يدل على أن الله تعالى قد أنعم على عباده بأن جعل لهم من ماء المطر والأنهار وغيرها، حبا وعنبا وقضبا ومراعى للأنعام ؛ولأن الله تعالى قد ذكرها في معرض الامتنان، فهذا دليل على أنها من الطيبات التي أحل الله – تعالى - لعباده أن ينتفعوا بها في المأكل والمشرب والمرعى .

وعلى هذا فإن هذه المواد الخضراء يجوز شرعاً إدخالها ضمن مواد علف الأسماك بالنسبة والكيفية التي يراها المختصون بعلم التغذية ؛ لأنها من جملة الطيبات التي امتن الله تعالى بها على عباده،وأباح لهم أن ينتفعوا بها في إطعام الأنعام والدواب .

---

(1) تفسير الطبري 175/16، تفسير ابن كثير 157/3.

(2) سورة عبس الآيتان (31، 32).

(3) تفسير الطبري 59/30، 60، تفسير ابن كثير 474/4.

رابعاً: البقول وموقف الفقه الإسلامي من استخدامها في أعلاف الأسماك

تعتبر البقول من المصادر البديلة لمسحوق السمك في علائق الأسماك، ونظراً لاستخدامها للاستهلاك الآدمي فإن أسعارها تكون مرتفعة وبذلك يكون استخدامها غير اقتصادي ويمكن بيان أهم البقول التي يمكن إدخالها ضمن مكونات علائق الأسماك وقيمتها الاقتصادية، وموقف الفقه الإسلامي منها فيما يلي:

أ- أهم البقول التي يمكن إدخالها ضمن مكونات أعلاف السمك وقيمتها الغذائية

هناك العديد من البقوليات التي يتم إدخالها ضمن علائق الأسماك، وأهما :

1- الفول.

حيث يمكن استخدام كسر الفول في تغذية الأسماك ؛ لاحتوائه على 26٪ بروتين، ويعتبر مصدر جيد للبروتين والطاقة الغذائية لاحتوائه على الحمض الأميني الليثين.

2- الترمس.

يعتبر الترمس من أهم بدائل مسحوق السمك في علائق الأسماك، ويعتبر من أفضل الأغذية التي تستخدم لتغذية سمك المبروك، لكن ارتفاع سعره يجعل استخدامه في تكوين الأعلاف غير اقتصادي

3- العدس.

العدس من البقول التي يمكن استخدامها في تكوين علائق الأسماك، ونظراً لارتفاع سعره واستخدامه في غذاء الإنسان، فإنه يمكن

استخدام كسر العدس في تكوين علائق الأسماك، وهو يحتوي على 25- 30٪ بروتين خام، ويمكن أن يستخدم في تكوين علائق الأسماك بنسبة تتراوح ما بين 10- 20٪ .

4- فول المانج .

فول المانج من المحاصيل الجيدة في الزراعة المصرية،وهو محصول صيفي سريع النضج حيث ينضج خلال 70- 90 يوم من زراعته،ويبلغ محتوى بذوره من البروتين 22- 28٪من مادته الجافة،وتنتشر زراعته في بلدان عديدة منها :اندونيسيا- بنجلادش- الهند- مصر وبعض الدول العربية ..الخ

وتستخدم بذور فول المانج في تغذية الإنسان، كما تستخدم بعض أصنافه كعلف أخضر صيفي للحيوان؛ نظراً لارتفاع محتوى بذوره من البروتين ،ويمكن أخذ حشتين منه في الموسم لتغذية الحيوان، ويمكن زراعته في جميع الأراضي خاصة الرملية،كما يمكن تغذية الحيوانات علية كاملاً دون أية مشاكل .

كما يمكن أخذ الحشة الأولى منه بعد 45يوم والثانية بعد تمام نضج القرن وجمعها حيث يمكن استخدام السيقان والأوراق في تغذية الحيوان، وتحتوي الأوراق والسيقان على 9,7٪رطوبة، 9,8٪بروتين خام، 2,3٪دهن، 24٪ألياف خام، 7,7٪من الرماد، 49,3٪ مواد غذائية كلية مهضومة، ويمكن استخدام البذور فقط في تكوين علائق الأسماك والدواجن والحيوانات.

وبالنسبة للبذور الجافة فتحتوي على 12,7٪ رطوبة، 22- 28٪بروتين غني بالحمض الأميني الليثين إضافة إلى محتويات أخرى ذات قيمة غذائية عالية.(1)

---

(1) تغذية الأسماك العلم والتطبيق صـــ202- 205 .

وأظهرت نتائج التحاليل الكيميائية لبذور فول المانح أنه من الأغذية المناسبة في تكوين علائق الأسماك والطيور والحيوانات .[1]

ب - موقف الفقه الإسلامي من استخدام البقول في أعلاف الأسماك

نظراً لارتفاع أسعار البقول وعدم توافرها في الغالب ؛ لدخولها في غذاء الإنسان فإن استخدامها في تكوين أعلاف الأسماك يكون نوعاً من المنافسة بين الإنسان والحيوان على الغذاء ؛لهذا فإن استخدام البقول كالفول والعدس والترمس يتم في حدود ضيقة يقتصر الاستخدام فيها غالباً على مخلفات تجهيز هذة البقول أو التالف منها ؛لأن الاعتماد على البقول كاملة يجعل الأعلاف غير اقتصادية نظراً لارتفاع أسعارها.

فمن الناحية الشرعية :هذا أمر جائز شرعاً متى توافرت هذه الحبوب عن غذاء الإنسان؛ لأن هذه البقول أو مخلفاتها من الطيبات التي أباح الله – تعالى - لعباده أن يأكلوها قال - تعالى - حكاية عن قوم سيدنا موسى عليه السلام :﴿ وَإِذْ قُلْتُمْ يَا مُوسَى لَن نَّصْبِرَ عَلَىَ طَعَامٍ وَاحِدٍ فَادْعُ لَنَا رَبَّكَ يُخْرِجْ لَنَا مِمَّا تُنبِتُ الأَرْضُ مِن بَقْلِهَا وقثائها وَفُومِهَا وَعَدَسِهَا وَبَصَلِهَا قَالَ أَتَسْتَبْدِلُونَ الَّذِي هُوَ أَدْنَى بِالَّذِي هُوَ خَيْرٌ اهْبِطُواْ مِصْراً فَإِنَّ لَكُم مَّا سَأَلْتُمْ وَضُرِبَتْ عَلَيْهِمُ الذِّلَّةُ وَالْمَسْكَنَةُ وَبَآؤُوْاْ بِغَضَبٍ مِّنَ اللَّهِ ذَلِكَ بِأَنَّهُمْ كَانُواْ يَكْفُرُونَ بِآيَاتِ اللَّهِ وَيَقْتُلُونَ النَّبِيِّينَ بِغَيْرِ الْحَقِّ ذَلِكَ بِمَا عَصَواْ وَّكَانُواْ يَعْتَدُونَ ﴾[2]

---

(1) بناء على الدراسات التي أجريت حول إمكانية استخدام فول المانح في غذاء الإنسان والحيوان وإمكانية زراعته بمصر كمحصول صيفي، فإنه يمكن استزراعه بدلاً من الكنتالوب وغيره لسد الاحتياجات الغذائية سواء الآدمية أو الحيوانية .

(2) سورة البقرة الآية رقم (61)

قال الإمام القرطبي[1] - رحمه الله تعالى - : (في هذه الآية دليل على جواز أكل الطيبات والمطاعم المستلذات)[2]، ومعلوم أن البقول من الأطعمة المستطابة الطاهرة ،حيث ورد ذكرها في الآية الكريمة ،وقد أباحها الله – تعالى – لبني إسرائيل ،فيكون دخولها أو مخلفات تجهيزها ضمن علائق الأسماك مباحاً .

خامساً : الحبوب ومنتجاتها وموقف الفقه الإسلامي من استخدامها في أعلاف الأسماك

تعتبر الحبوب ومنتجاتها من مصادر الكربوهيدرات عالية الطاقة ؛ حيث تحتوي على كمية كبيرة من النشا ، ويتوقف استعمالها في الأعلاف على أسعارها ؛ حيث يؤدي استخدام الحبوب في الغذاء الآدمي إلى ارتفاع أسعارها ، لذلك يجب أن يكون استخدامها في صناعة الأعلاف في أضيق الحدود.

ويمكن استخدام مخلفات تصنيع الحبوب في تغذية الأسماك بعد تزويدها وتعديل محتوياتها بمواد أخرى عالية القيمة الحرارية كالأكساب والدهون والزيوت الحيوانية والنباتية ،ويمكن بيان أهم الحبوب وأهم منتجاتها التي تدخل ضمن مكونات الأعلاف وقيمتها الاقتصادية في غذاء الأسماك ،وبيان موقف الفقه الإسلامي منها فيما يلي:

أ- أهم الحبوب ومنتجاتها المستخدمة في صناعة أعلاف الأسماك

(1) الإمام القرطبي: محمد بن أحمد بن أبي بكر بن فرح الشيخ الإمام أبو عبدالله الأنصاري الأندلسي القرطبي المفسر ، له كتاب جامع أحكام القرآن وله شرح أسماء الله الحسنى وكتاب التذكار في أفضل الأذكار وغيرها توفي بمنية خصيب بمصر سنة 671هـ . الديباج المذهب1/316-317.

(2) تفسير القرطبي 1/429 .

من أهم الحبوب التي يمكن استخدامها كمصدر للطاقة في غذاء الأسماك :

1- الذرة

تستخدم الذرة بأنواعها(الشامية- الصفراء- العويجة) في تكوين أعلاف الأسماك بمعدلات تتراوح ما بين 30- 60٪ وذلك حسب احتياجات النوع من الطاقة، وتحتوي الذرة على نسبة عالية من الطاقة على الرغم من أنها متوسطة من الدهون، ويجب جرشها جيداً قبل إضافتها في تكوين علائق الأسماك، وتحتوي الذرة الصفراء على 10٪ بروتين خام.

2- ذرة المكانس .

هي نوعية من الذرة أقل في القيمة الغذائية من الذرة الشامية والذرة الصفراء فهي أقل في محتواها من الطاقة، وينصح بألا تزيد نسبتها في الأعلاف عن 25٪.

3- الأرز.

يعتبر الأرز من المواد الغذائية الكربوهيدراتية، ويستخدم في غذاء الإنسان إلا أن كسر الأرز الناتج عن تحضيره وتبييضه يستخدم في تغذية الأسماك ،ويمكن أن يحل محل الذرة في تغذية الأسماك في حدود 25٪من جملة العليقة .

4- حبوب القمح .

تستخدم حبوب القمح في غذاء الإنسان إلا أن كسر القمح والحبوب الكاملة ذات النوعية المنخفضة والتي لا تصلح للغذاء الآدمي يمكن استخدامها في أعلاف الأسماك، ويمكن استخدامه بنسبة 15٪ في عليقة الأسماك المفترسة وبمعدل 30٪ في أعلاف الأسماك عشبية

التغذية ويجب أن يطحن جيداً قبل خلطه في أعلاف الأسماك مع المكونات الأخرى، كما يستخدم دقيق القمح كمادة رابطة عند إنتاج الأعلاف المحببة.

5 - الشعير.

يستخدم حب الشعير في تغذية الأسماك بمعدلات لاتزيد عن 25٪ في تكوين علائق الأسماك، وينصح بجرشه جيداً قبل خلطه مع باقي مواد العلف؛ تفادياً لأثر الطرف الحاد للحبوب على القناة الهضمية للأسماك.

ومن مخلفات تصنيع الحبوب ما يلي:-

7- تفل البيرة .

وهو التفل الناتج عن عملية ترشيح البيرة، ويتركب من بقايا حبة الشعير، ويعتبر تفل البيرة من المصادر الجيدة للبروتين والفيتامينات، ويمكن استخدامه في علائق الأسماك.

8- الردة .

وهي من نواتج طحن القمح لإنتاج الدقيق، وتحتوي الردة الخشنة على نسبة عالية من الألياف تصل إلى 10٪وتقل نسبة البروتين بها؛لذا فإن استخدامها في علائق الأسماك قليل.

.أما الردة الناعمة فتبلغ نسبة البروتين بها 13٪والألياف 8٪، وتحتوي على كمية متوسطة من الطاقة؛ لذا فاستخدامها يكون في حدود10٪من العليقة، ويكون استخدامها في هذه الحالة كمصدر للألياف لتحسين خواص العليقة وزيادة نسبة الاستفادة من المركبات الغذائية بها .

8- الخميرة.

تعتبر الخميرة من مصادر البروتين والفيتامينات اللازمة لتغذية الأسماك حيث تتكاثر الخميرة بسرعة وينتج عن هذا التكاثر تكوين البروتين داخل أجسامها من العناصر الأولية معتمدة على مواد كربوهيدراتية للحصول على الطاقة ، ومن هنا استغلت هذه القدرة بشكل اقتصادي كان نتيجة أنه يمكن إنتاج خمائر غذائية تحتوي على 50-60٪بروتين .

الخميرة الجافة هي التي تكون صالحة الاستخدام في تغذية الأسماك؛ لأنها غنية بالبروتين ومجموعة فيتامين ب ويمكن استخدامها في تغذية الأسماك خاصة المبروك والبلطي والسالمون.

9- كسب جنين الذرة.

وهو مصدر جيد للبروتين حيث يحتوي على 22٪ بروتين خام ويمكن استخدامه في علائق الأسماك .

10 – البروتيلان .

وهو عبارة عن مخلوط من الردة والجلوتين والنشا ، ويحتوي على 20٪ بروتين خام، ويمكن استخدامه في تغذية الأسماك.

11- جلوتين الذرة .

جلوتين الذرة ينتج عن عملية تقطير الذرة بغرض إنتاج الإيثانول فالناتج بعد عملية التقطير لإنتاج الإيثانول يسمى جلوتين أذرة .

وقد اتجهت الدول الكبرى لإنتاج مصادر بديلة من الوقود والطاقة عن طريق تقطير الحبوب ففي الولايات المتحدة الأمريكية كان إنتاج

كحول الإيثانول للوقود عام 2002م حوالي 8 بليون لتر وتزايد عام 2004م ليصل إلى حوالي 12.5بليون لتر، وتم هذا الإنتاج نتيجة تقطير حبوب الأذرة.

ويحتوي جلوتين الأذرة على 50- 60٪بروتين خام.

وقد أثبتت إحدى الدراسات الصادرة عن مجلس الحبوب الأمريكي : إمكانية استخدام علائق يدخل في تركيبها نواتج تقطير الأذرة بديلاً لمسحوق السمك بنسبة 15٪ من تركيب العليقة بديلاً لنسبة50٪ من مسحوق السمك،ويمكن زيادته بنسبة 75٪ عند إضافة الحمض الأميني ليثين والحمض الأميني مثيونين في علائق أسماك المياه العذبة خاصة في مراحل النمو الأولى؛ نظراً لنقص هذين الحمضين من جلوتين الأذرة ،وبهذا يمكن تخفيف الطلب المتزايد على مسحوق السمك وتوفير علائق ذات قيمة غذائية عالية للأسماك . (1)

ب- موقف الفقه الإسلامي من استخدام الحبوب ومنتجاتها في صناعة أعلاف الأسماك

تدخل الحبوب المختلفة كالقمح والأرز والشعير الأذرة بأنواعها ضمن مكونات أعلاف الأسماك كما سبق إما كاملة أو منتجاتها فقط مثل: جلوتين الأذرة وكسر الأرز والردة وغيرها

---

(1) تغذية الأسماك العلم والتطبيق د/ نبيل فهمي صـ201- 228 ، تغذية الأسماك د/ عبد الحميد محمد صلاح صـ144- 147، استخدام نواتج تقطير الذرة في إنتاج علائق الاستزراع السمكي .نشرة صادرة عن مجلس الحبوب الأمريكي – القاهرة سنة 2006م صـ4-21 .

وفي هذه الحالة يكون استخدام هذه الحبوب أو منتجاتها بنسب مدروسة حتى يكون الغذاء مناسباً لنوعية الأسماك المستزرعة .

فهذه الحبوب كلها ومنتجاتها ناتجة من زروع مباحة الأكل للإنسان ؛ حيث دل على إباحتها آيات كثيرة في القرآن الكريم منها :-

قول الله تعالى: في معرض الحديث عن الأرض وما فيها من خيرات : ﴿ فَأَنْبَتْنَا فِيهَا حَبّاً ❁ وَعِنَباً وَقَضْباً ﴾[1].

قال القرطبي في المراد بالحب في تفسيره لهذه الآية الكريمة :(حباً: أي: قمحا وشعيراً وسائر مايحصد ويدخر)[2]،فهذا دليل على إباحتها وأنها من الطيبات حيث ذكرها الله تعالى في معرض الامتنان على عباده فيما وهبه إليهم من خيرات الأرض.

فإذاكانت هذه الحبوب مباحة للإنسان فمن باب أولى إباحتها ومنتجاتها في صناعة أعلاف الأسماك.

سادساً : مواد العلف المعدنية وموقف الفقه الإسلامي من استخدامها في أعلاف الأسماك

تحتاج الأسماك في غذائها لبعض العناصر المعدنية ،ويمكن الحصول على هذه العناصر من مصادر مختلفة ،يمكن بيانها وقيمتها الاقتصادية في غذاء الأسماك ،وموقف الفقه الإسلامي منها فيما يلي:

---

(1)الآيتان (27، 28) من سورة عبس .

(2) تفسير القرطبي 221/19 ،تفسير ابن كثير 473/4، فتح القدير للشوكاني 385/5.

أ- أهم مصادر المواد المعدنية المستخدمة في تغذية الأسماك

تعتبر عملية تقدير الاحتياجات الغذائية للأسماك من العناصر المعدنية من العمليات المعقدة ؛ حيث إن الأسماك لا تحصل على احتياجاتها المعدنية من عناصر الغذاء المعدنية الذائبة الموجودة في البيئة المائية المحيطة بها سواء كانت مياه عذبة أو بحرية؛لذا فإنه يلزم توفير هذه العناصر في علف السمك، وأهم هذه المواد هي :-

1- كربونات الكالسيوم .

وهي عبارة عن مسحوق الحجر الجيري ،ويستخدم في علائق الأسماك كمصدر للكالسيوم.

2 - فوسفات الكالسيوم.

ويمكن استخدامها في علائق الأسماك كمصدر للكالسيوم والفسفور .

3 - مسحوق العظم.

ويستخدم في علائق الأسماك كمصدر للفسفور والكالسيوم . (1)

---

(1) تغذية الأسماك العلم والتطبيق د/ نبيل فهمي صـ233- 234 ، تغذية الأسماك د/عبدالحميد محمد صلاح صـ160 ،أساسيات تغذية الأسماك للمزارع السمكية. د/أسماك الكر داوي. نشرة رقم 24لسنة 2006م صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية.

ب - موقف الفقه الإسلامي من مصادر المواد المعدنية المستخدمة في صناعة أعلاف الأسماك

يتوقف جواز استعمال مصادر مواد العلف المعدنية مثل فوسفات الكالسيوم وكربونات الكالسيوم في تصنيع علف الأسماك على أمرين هما :

1- كون هذه المصادر طاهرة .

2- ألا يترتب ضرر على صحة الإنسان بتناوله للأسماك التي تم تغذيتها على الأعلاف المشتملة على هذه المواد.

ولما كانت هذه المصادر طبيعية طاهرة : فإنه يجوز استخدامها ضمن مركبات أعلاف الأسماك بالنسب التي يراها المختصون بعلم التغذية بحيث لا يترتب ضرر من إضافتها للأعلاف الأسماك على صحة الإنسان عند تناوله لهذه الأسماك ؛لأنه يشترط لحل طعام الإنسان أن يكون طاهراً لا مضرة فيه [1]

أما مسحوق العظم :فقد وجدت أنه من أكثر مصادر مواد العلف المعدنية استعمالاً ،إذ يعتبر من المصادر ذات القيمة الغذائية العالية ؛حيث يستخدمه أصحاب مصانع الأعلاف كمصدر للمواد المعدنية والبروتين وغير ذلك ،حتى إن بعض أصحاب المزارع الذين يقومون بتصنيع الأعلاف يدوياً يحرصون على إضافته ضمن مكونات العلف .

---

(1) المبدع 193/9 ، الفروع لابن مفلح 267/6 ، الإنصاف 354/10 ، كشاف القناع 189/6 ، الروض المربع 346/3.

وقد رأيت أن اللحم والعظم يأتي معظمهما من الحيوانات المذبوحة ذبحاً شرعياً أو ذبح الحيوانات الكبيرة في السن وإضافتها بالكامل كمسحوق لحم وعظم ،وبعضها يأتي من عظام حيوانات وطيور ميتة، حيث يقوم بعض أصحاب مزارع الدواجن بجمع الدجاج الميت وطحنه للاستفادة بمسحوق العظم إضافة إلى مسحوق اللحم معا، كما يقوم البعض أيضاً في حالة وجود أمراض خطيرة بالمزرعة يصعب علاجها بذبح هذا الدجاج وطحنه ليكون مسحوق عظم ولحم معاً ،ويحدث مثل هذا في الحيوان أيضا ؛ حيث إن وزن العظم يمثل 18٪تقريباً من وزن الكائن الحي.

كما يتم الحصول على مسحوق العظم أيضاً من الأسماك خاصة الأسماك كبيرة الحجم بعد أخذ اللحم منها كما نشاهد ذلك واضحاً في الأسواق المصرية ؛حيث إن هناك أسماك بحرية ذات أحجام كبيرة يتم تقطيع لحمها وبيعه وتطرح عظامها أويتم إدخالها ضمن مكونات الأعلاف بعد طحنها، كما يتم عمل سيلاج الأسماك أيضا من الأسماك صغيرة الحجم أو الأسماك منخفضة القيمة الاقتصادية بطحنها كاملة ،وهذا السيلاج معروف أن به نسبة من مسحوق العظم ؛نظراً لطحن الأسماك بعظامها [1].

لذا فإنني أبين هنا حكم إضافة مسحوق العظم واللحم لأعلاف الأسماك من خلال المسائل التالية :

المسألة الأولى: مسحوق لحم وعظم الحيوانات والطيور المذكاة والخالية من الأمراض .

(1) مشاهدة شخصية .

أجمع الفقهاء[1] على إباحة : لحوم الأنعام من الإبل والبقر والغنم ،وعلى هذا تباح بقايا اللحم والعظم الناتجة عن ذبح هذه الحيوانات واستخدامها في صناعة مسحوق اللحم والعظم .

ويؤيد ذلك ما ذكره فقهاء الحنابلة من أنه: يباح للإنسان كل طعام طاهر ليس في تناوله مضرة وإن كان مما لا يؤكل عادة كقشر بيض وقرن حيوان مذكى إذا دق ونحوه[2]

فإذا كان يباح للإنسان أن يتناول كل ما يشتمل عليه الحيوان المذكى حتى قرنه ونحوه كالعظم إذا أمكن له ذلك، وكان لا يترتب على أكله ضرر بصحته ، فإنه يجوز من باب الأولي إدخال لحم وعظم الحيوان المباح والمذكى الخالي من الأمراض ضمن مكونات أعلاف

الأسماك ،مالم يكن في استعمالها في غذاء الأسماك ضرر على صحة الإنسان، وكذلك الأمر بالنسبة للطيور ،ويباح مسحوق لحم وعظم السمك مطلقاً ؛ نظراً لطهارته كما سيأتي .

المسألة الثانية : مسحوق لحم وعظم الحيوانات والطيور المريضة .

جثث الحيوانات و الطيور المريضة التي تطحن كاملة للاستفادة بعظمها ولحمها معاً كمسحوق يضاف إلى العلف: يعتبر أمراً بالغ الخطورة ؛ حيث إن مسحوق عظام الحيوانات والطيور المصابة يؤدي إلى حدوث

---

(1) الإجماع لابن المنذر صـ125 ، أحكام القرآن لابن العربي9/2 نشر دار الكتب العلمية ، الأحكام للجصاص419/2نشر دار الفكر ، فتح القدير للشوكاني8/2 ، الأم للإمام الشافعي 213/2 ، المنتقى شرح الموطأ 87/3 ، كشاف القناع 189/6.

(2) المبدع 193/90، الفروع لابن مفلح 267/6 ، الإنصاف 354/10) ، كشاف القناع 189/6 ، الروض المربع 346/3 .

أمراض بالحيوانات أو الأسماك المغذاة على أعلاف مشتملة على مسحوق لحم وعظم حيوانات مصابة ،وبعدها يصاب الإنسان .

وهناك العديد من الأمراض الوبائية التي ينتج عنها أثر سلبي على صحة الحيوانات المغذاة على مسحوق عظم ولحم الحيوانات المريضة ،من هذه الأمراض:

مرض الحمى القلاعية، ومرض جنون البقر، ومرض الحموضة، والتهاب الظلف ؛ ولخطورة استخدام مسحوق عظم ولحم هذه الحيوانات ضمن مكونات الأعلاف فإني أخص بعض هذه الأمراض هنا بشيء من التفصيل ؛ تتميماً للفائدة، ومنها:

1- مرض الحمى القلاعية:

هو أحد الأمراض الخطيرة التى يسببها فيروس حاد شديد الوبائية يصيب الحيوانات المشقوقة الظلف[1] مثل الأبقار والجاموس والأغنام 0

وسبب مرض الحمى القلاعية: فيروس من عائلة البايكورنا ،والأصل فيه التلوث ويمكن القضاء على هذا الفيروس بتطهير الأدوات والحظائر الملوثة باستخدام هيدروكسيد البوتاسيوم التجارى والصودا الكاوية وهيدروكسيد الصوديوم وحامض الليمونيك، ويظل الفيروس حياً فى الأدوات الملوثة بإفرازات الحيوانات المصابة والأرضيات وحوائط الحظائر لمدة شهر تبعاً لدرجة الحرارة[2].

---

(1) الظلف: هو الظفر المشقوق للبقر والغنم والظباء أي المنشق القوائم. لسان العرب 229/9 م ظلف، المعجم الوجيز ص : 400 مادة : ظلف .

(2) المجلة الزراعية العدد 570 مايو 2006 ص : 46، وزارة الزراعة، مركز البحوث الزراعية. القاهرة، الأمراض التي تنتقل من الحيوان إلى الإنسان تأليف د/ ربيع=

ويظل هذا الفيروس فى نخاع العظام الطويلة لهذه الحيوانات لعدة شهور وفى اللبن المبرد "فى الثلاجة على درجة 4 5 م" يستمر الفيروس حيا لمدة ستة أيام، ولكن يقضى

عليه عند تعرضه لحرارة 56 5 م لمدة 7 ثوان؛ لذلك يعتبر غلى اللبن أفضل وسيلة للوقاية منه. ومن الغريب بالنسبة لهذا الفيروس أنه يبقى فى منطقة الزور بالماشية حتى بعد شفائها لمدة طويلة مما يجعلها معدية بعد الشفاء، كما يتواجد فى لبن ولعاب وبول و براز الحيوانات والسائل المنوى أيضاً قبل ظهور الأعراض عليها بحوالى 23 ساعة، (1).

2 - مرض جنون البقر(2).

=السيد صالح ص : 150 كلية الزراعة والطب البيطري، جامعة الملك سعود، دار النشر العلمي والمطابع 1418هـ= 1997م.

(1) المجلة الزراعية عدد مايو 2006 صـ 47- 48، الأمراض التي تنتقل من الحيوان إلى الإنسان صـ151 ،الإرشاد الزراعي فى الأراضي الجديدة (مجلة تصدرها وزارة الزراعة، العدد الثاني والخمسون ص : 3 مايو 2006 ، الأمراض التي تنتقل من الحيوان إلى الإنسان د/ ربيع صالح ص : 152، 153) ، جنون البقر يهدد البشر د/يسرى رضوان ص : 9، الطبعة الأولى: 1422هـ، جنون البقر أخطر من الإيدز أ/زهير الصباغ ص : 19 ، المكتبة الحديثة بيروت ص : 19، نشرة مجلس الحبوب الأمريكي عدد فبراير 1999م العدد الخامس، جنون البقر والإنسان د/ حسين عبد الحي قاعود، د/ أنور حسين ص : 24، دار المعارف، الطبعة الثانية.

(2) مرض جنون البقر: هو مرض يصيب الجهاز العصبى المركزى فى الأبقار، ويؤدى إلى موتها فى كل الأحوال. والاسم العلمى له هو "مرض اعتلال الدماغ الإسفنجى البقرى" واسم جنون البقر هو اسم ليعرفه العامة فقط ،وبداية ظهور المرض كانت فى عام 1986 فى بريطانيا، وبحلول عام 1991 كان هناك أكثر من 26.000 ألف حالة بمعدل 300حالة أسبوعياً فى أكثر من 900مزرعة فى بريطانيا، كما ظهر هذا المرض فى عدد من حيوانات حدائق الحيوان والقطط، فى حين أنه لم تظهر أول=

من أهم الأسباب التى أدت إلى انتشار هذا المرض هو تغذية الأبقار على مسحوق اللحم والعظم من حيوانات مصابة بمرض الحكة (اسكرابى) الذى يصيب الأغنام وهو ما يعرف بـ "قعاص الغنم" (1).

وكان الهدف من إضافة مسحوق اللحم والعظم إلى الأعلاف هو سد احتياجات الأبقار الحلابة من البروتين والكالسيوم، فأدى ذلك إلى احتمال تكوين نوع من البروتين المتحور بأجسام هذه الأبقار ،هذا البروتين يتميز بقلة وزنه الجزئى ويسمى (البريون) يؤثر على الخلايا العصبية والمخية ويتحول المخ بسببه إلى مادة إسفنجية تصيب الإنسان والحيوان بحالة هياج

=إصابة بشرية بهذا المرض إلا فى سنة 1996م، وفى بداية عام 2001 بلغ عدد الحالات المصابة بجنون البقر حوالى 180ألف حالة من بداية ظهور الوباء فى عام 1986من مجموع الثروة الحيوانية للأبقار فى إنجلترا، وقد انتقل إلى كثير من الدول الأوروبية الأخرى ثم إلى الدول العربية وكانت أول دولة يدخلها المرض هى "سلطنة عمان". جنون البقر يهدد البشر ص : 34، 36، جنون البقر والإنسان ص : 20، 21، 69،الأمراض الحيوانية وأثرها على الإنسان د/سيد أحمد حسنى، د/ عادل عبد العظيم فايد ص : 11، 12، نشره فنية صدرت عن الإدارة العامة للثقافة الزراعية برقم 5 سنة 1997م.

(1) قعاص الغنم:- القعص: القتل والموت فى الحال يقال أقعصته أي قتلته فى الحال. وقعاص الغنم هو داء يأخذ الدواب فيسيل من أنوفها شئ فتموت فجأة. وقال ابن فارس: القعاص: داء يأخذ فى الصدر كأنه يكسر العنق، وقيل هو الهلاك المعجل. يراجع [النهاية فى غريب الأثر 88/4، فتح الباري 137/3، 378/6 رقم 3005، عمدة القارئ 100/15، شرح النووي على صحيح مسلم 129/8].

والاسم العلمي لمرض "كعاص الغنم" هو "اسكرابى" وهو مرض مميت يصيب الجهاز العصبي للأغنام والماعز و يتسبب فى تلف الخلايا الدماغية. (جنون البقر والتعاليم الإسلامية الطبية د/ محمد جميل الحبال، موقع على شبكة الإنترنت يعرف باسم موقع الفراشة النائية ، الأمراض الحيوانية وأثرها على صحة الإنسان صـ 6 وما بعدها).

عصبى (جنون) وهذا ما يشبه الأعراض العصبية التى تسبب مرض الاسكرابى فى الأغنام[1].

هذا ومرض قعاص الغنم لا يصيب الغنم وحدها بل ينتقل عن طريق العدوى إلى الحيوانات الأخرى وقد أشار النبى - ﷺ- لهذا المرض بأنه مرض مميت وقاتل وذلك فيما روى عن عوف بن مالك[2] - ﷺ- قال **أتيت النبى - ﷺ- فى غزوة تبوك فقال - ﷺ- : أعدد ستا بين يدى الساعة: موتى ثم فتح بيت المقدس ثم موتان يأخذ فيكم كقعاص الغنم............**[3].

قوله - ﷺ- ثم موتان يأخذ فيكم يقصد به الموت الكثير الوقوع أو الهلاك المعجل[4] وقد شبهه - ﷺ- ب (مرض قعاص الغنم) بجامع أن

---

(1) تغذية الحيوان د/ عبد الحميد محمد عبد الحميد صـ134، جنون البقر يهدد البشر د/يسرى رضوان صـ 9، 35، 36، تغذية الماشية تأليف: جون أوين ترجمة د/محمد السنوسي، د/ زيد شهاب ص : 252، مراجعة د/ حسن الحاج، منشورات جامعة عمر المختار، الطبعة الأولى 1994، الأمراض الحيوانية وأثرها على صحة الإنسان ص 11، 12، نشرة مجلس الحبوب الأمريكي عدد فبراير الخامس 1999م.

(2) عوف بن مالك الأشجعي كنيته أبو عبد الرحمن، ويقال: أبو حماد سكن الشام، مات سنة ثلاث وسبعين فى أول ولاية عبد الملك. (تقريب التهذيب 433/1، الثقات 320/3).

(3) أخرجه الإمام البخاري فى صحيحه، كتاب الجزية والموادعة، باب ما يحذر من الغدر، 1159/3 برقم 3005 ، والحديث بتمامه "قال ﷺ: أعدد ستا بين يدي الساعة: موتى، ثم فتح بيت المقدس، ثم موتان يأخذ فيكم كقعاص الغنم، ثم استفاضة المال حتى يعطى الرجل مائة دينار فيظل ساقطاً، ثم فتنة لا يبقى بيت من العرب إلا دخلته، ثم هدنة تكون بينكم وبين بنى الأصفر فيغدرون، فيأتونكم تحت ثمانين غاية تحت كل غاية اثنا عشر ألفا" .

(4) فتح الباري 378/6، عمدة القارئ 100/15.

كلاً منهما يترتب عليه الموت فى الحال وإن كان يسمى فى الحيوانات بمرض جنون البقر كما سبق آنفا.

وهذا المرض يهدد صحة الإنسان والحيوان معاً ،وتتمثل مخاطره فيما يلي:

- **انتقال العدوى للإنسان:** فقد ثبت أن هذا المرض ينتقل إلى الإنسان عند تناوله لحوم هذه المواشى المصابة أو منتجاتها ، فيدمر الجهاز العصبى عند الإنسان وهو ما يعرف بمرض "جاكوب".

وهذا المرض يهاجم الجهاز العصبى للإنسان خاصة المخ والحبل الشوكى والغدة النخامية وبعض أجزاء أعصاب العين والطحال واللوزتين والمشيمة ، ولا يكاد المصاب أن يحيى بعدها بعد ظهور أعراض المرض عليه.

ومن أخطار هذا المرض (جاكوب) أن الفترة بين الإصابة بفيروس المرض "البريون" وظهور أعراضه قد تطول إلى ما بين العشر والخمس عشرة سنة ، ويمكن للمرض أن ينتقل إلى الأصحاء عن طريق تلوث الأجهزة الطبية أو عن طريق نقل الدم أو نقل الأعضاء أو بتناول اللحم المصاب[1].

ومن أخطار هذه المساحيق أيضاً : أن العلائق الحيوانية المركزة التى تحتوى على إضافات حيوانية تسبب تصلب الشرايين وارتفاع حمض البوليك وفيروس سى؛ عند تغذية الدواجن عليها ؛ لأن جميع الطيور تحول البروتين الحيوانى إلى حمض البوليك ، وأن جراماً واحداً من مسحوق الدم واللحم والعظم يحتوى على مليون ميكروب ، ومن هنا كانت حكمة الله -

(1) د/ زغلول النجار- من أسرار القرآن الكريم- جريدة الأهرام الصادرة فى 19 إبريل 2004م، ص : 12، د/حسين قاعود - جنون البقر والإنسان ص : 93 .

تعالى- في تحريم أكل الطيور الجارحة من أكلة البروتين الحيواني[1].

ب- في الحيوان: مرض جنون البقر مرض خطير يهدد كيان الثروة الحيوانية؛ لأنه يهاجم المخ مركز العصب والإحساس في الحيوان فيدمره تدميراً ،وذلك لتغذية هذه الحيوانات على أعلاف محتوية على لحوم وعظام وأشلاء الحيوانات المصابة بهذا المرض.

ونتيجة لظهور المرض في كثير من دول العالم فقد تم اتخاذ العديد من الإجراءات لتلافي السلبيات التي يعتقد أنها كانت من أهم الأسباب المهيئة لظهور المرض ،ومنها: ما يلي:

1- عدم استخدام الحيوانات النافقة أو غير الصالحة للاستهلاك الآدمي في إنتاج غذاء للحيوانات الأخرى.

2- منع تقديم مسحوق اللحم والعظم للماشية والأغنام والماعز والحيوانات الأخرى.

3- معاملة مخلفات الحيوان حرارياً عند درجة حرارة لا تقل عن 133 ^{5}م لتقليل تركيز المسبب المرضي[2].

فإذا كانت الإجراءات والتوصيات السابقة من الجهات المسئولة المختصة!!! فقد سبقتها توصيات الله – تعالى - عندما حرم الميتة والدم

---

(1) بحث أ.د/ على مطاوع أول عميد بطب الأزهر بعنوان (الدجاج الذي تتم تغذيته بالعلائق الحيوانية المركزة) جريدة الأهرام المصرية 2004/6/10 ص: 12، مقال بعنوان: بلاغ إلى النائب العام. أ/سكينة فؤاد، جريدة الأسبوع المصرية- العدد: 469 بتاريخ 20 صفر 1427هـ=2006/3/20م- ص: 27.

(2) جنون البقر يهدد البشر د/ يسرى رضوان ص : 111، جنون البقر والإنسان د/حسين قاعود ص :90- 93.

والخنزير وسائر النجاسات، بل حرمت كل ما فيه ضرر من الخبائث وأحلت كل ما هو طيب طاهر قال تعالى ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ........ ﴾[1].

. وقوله تعالى ﴿وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ﴾[2]. وقوله تعالى ﴿وَلا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ﴾[3]، وخالفت هذه المجتمعات فطرة الله تعالى فضلوا وأضلوا، وأحلوا الخبائث، فألقوا بأيدهم إلى التهلكة، ولا سبيل للخروج من ذلك إلا بالرجوع إلى منهج الله سبحانه وتعالى مصداقا لقوله تعالى ﴿ظَهَرَ الْفَسَادُ فِي الْبَرِّ وَالْبَحْرِ بِمَا كَسَبَتْ أَيْدِي النَّاسِ لِيُذِيقَهُمْ بَعْضَ الَّذِي عَمِلُوا لَعَلَّهُمْ يَرْجِعُونَ﴾[4].

وإذا كانت هذه الأمراض تصيب الحيوان نتيجة تلوث الأدوات والحظائر كما فى مرض "الحمى القلاعية" أو بسبب تناول الأغذية المحتوية على مسحوق اللحم والعظم لحيوانات مصابة بالمرض كما فى "جنون البقر"،وقد يتعدى أثرها إلى الإنسان ؛ فإنه يحرم شرعاً استخدام مسحوق عظم ولحم الحيوانات المصابة ضمن مكونات أعلاف الأسماك أو الحيوانات ؛لأن فيها هلاك للثروة السمكية والحيوانية أولاً ،وخطورة على صحة الإنسان ثانياً عندما يتغذى على الحيوانات أو الأسماك المغذاة على أعلاف مضاف إليها مسحوق لحم وعظم حيوانات مريضة – والله أعلم- .

---

(1) سورة المائدة من الآية: (3).

(2) سورة الأعراف من الآية: (157).

(3) سورة البقرة من الآية: (195).

(4) سورة الروم من الآية: (41).

المسألة الثالثة: مسحوق لحم وعظم الحيوانات والطيور الميتة .

يتوقف معرفة حكم استخدام مسحوق عظم ولحم الحيوانات والطيورالميتة في أعلاف الأسماك على النقاط التالية:

أ- نجاسة الميتة[1]

اتفق الفقهاء على أن ميتة الحيوان البرى نجسة العين[2]، واستدلوا

---

(1) الميتة : لغة : هي ما مات حتف أنفه من الحيوان، والميتة مأخوذة من الموت، وهى مفارقة الروح للجسد، والموت السكون، ومات أي سكن وبلى، والجمع ميتات . [لسان العرب 92/2، المغرب ص : 448، المصباح المنير ص : 584] .

واصطلاحاً : هي ما مات حتف أنفه أو قتل على هيئة غير مشروعة إما فى الفاعل أو المفعول . كشاف القناع 204/6، شرح العمدة فى الفقه لابن تيمية 153/3، تحقيق: د/ سعود صالح العطيشان، مكتبة العبيكان (الرياض)، الطبعة الأولى 1413هـ .

"ما مات حتف أنفه" أي: زالت حياته من غير فعل أحد أو بهلاك نفسه من غير سبب أي من غير سبب ضرب ولا قتل ولا غرق ولا حرق، أو بلا سبب من أسباب التعدي وخص الأنف؛ لأنهم كانوا يتصورون أن الروح تخرج من الأنف، فنفسه تخرج إذا انقطع تنفسه من فيه.

"أو قتل على هيئة غير مشروعة إما فى الفاعل" أي الذابح كأن يكون مجوسياً أو وثنياً أو لم يسم أو كان محرماً".

"أو فى المفعول" أي الذبيحة كأن تموت خنقاً أو وقذاً أو نطيحة... أو غير ذلك من الهيئات . حاشية رد المحتار 6 / 307 ، الجوهرة النيرة 2 / 184 ، مغنى المحتاج 1/ 78 ، كفاية الأخيار 1 / 70 ، كشاف القناع 204/6، شرح العمدة فى الفقه لابن تيمية 153/3، شرح النيل /427، 428.

(2) بدائع الصنائع 63/1، شرح الخرشي على مختصر خليل 88/1، حاشية الدسوقي 53/1، شرح البهجة 40/1 40/1، المجموع 183/1، حاشيتا قليوبي وعميرة 78/1، حاشية البجيرمي على الخطيب 328/1، الإنصاف 354/10، المغنى 53/1، سبل السلام 4/2، فتح الباري 425/4.

على اتفاقهم بالقرآن الكريم والسنة النبوية المشرفة.

أولا: القرآن الكريم:

استدلوا بعموم الآيات الدالة على حرمة الميتة، ومنها: قول الله تعالى: ﴿قُل لاَّ أَجِدُ فِي مَا أُوْحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلاَّ أَن يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَّسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللّهِ بِهِ فَمَنِ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلاَ عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَّحِيمٌ﴾ (1)

وجه الدلالة:

دلت الآية على حرمة الميتة؛ لكونها رجس، والرجس فى الشرع هو النجس فكانت علة تحريمها هى النجاسة فيحرم الانتفاع بها واستعمالها(2).

ثانيا: السنة النبوية المطهرة:

1- عن جابر بن عبدالله - رضى الله عنهما - أنه سمع رسول الله ﷺ - يقول بمكة عام الفتح: "إن الله ورسوله حرم بيع الخمر والميتة والخنزير والأصنام فقيل: يا رسول الله أرأيت شحوم الميتة فإنه يطلى بها السفن، ويدهن بها الجلود ويستصبح(3) بها الناس، فقال: لا، هو حرام، ثم قال رسول الله ﷺ - قاتل الله اليهود، إن الله لما حرم شحومها

---

(1) سورة الأعراف الآية رقم 157

(2) أحكام القرآن لابن العربي 76/1، 77، تفسير القرطبي 216/2، البدائع 61/1: 63، الغرر البهية 40/1.

(3) يستصبح: استصبح بالزيت ونحوه أمد به مصباحه، ويستصبحون بها أي يشعلون بها مصابيحهم [لسان العرب 266/5 مادة: صبح، المعجم الوجيز ص: 358 مادة: صبح.

جملوه[1] ثم باعوه فأكلوا ثمنه"[2].

وجه الدلالة:

أفاد الحديث عدم جواز الانتفاع بالميتة، لعموم النهى عن ذلك، كما دل على حرمة بيع الميتة، والعلة فى منعه بيعها هى النجاسة، ويتعدى التحريم إلى أجزائها، وفى هذا بيان بطلان كل حيلة يحتال بها للتوصل إلى محرم، فإنه لا يتغير حكمه بتغير هيئته وتبديل اسمه[3].

ولاشك أن الشئ النجس لا يكون نجساً إلا لمعنى ربما يكون أصلاً فيه أى أنه نجس أصلاً، أو تكون نجاسته عارضة بأن كان حلالاً وطرأ عليه ما جعله حراماً، والضابط لتحديد الأعيان النجسة هو الشرع، فما ورد الشرع بنجاسته يكون نجساً، ومن ذلك تصريح القرآن الكريم والسنة النبوية برجسية الميتة .

ب- حرمة الميتة

اتفق الفقهاء[4] على تحريم الميتة فى حالة السعة والاختيار[5]،

---

(1) جملوه: أذابوه، وهو الشحم الذي يذاب ثم يجمل ليباع أو لينتفع بـه [لسان العرب 207/2، سبل السلام 4/2، عون المعبود 274/9].

(2) صحيح البخاري ، كتاب البيوع، باب بيع الميتة والأصنام ، 779/2 رقم 2121، كما أخرجه الإمام مسلم فى صحيحه ، كتاب المساقاة ، باب تحريم بيع الخمر والميتة 3 / 1207 رقم 1518 .

(3) فتح الباري 426/4، سبل السلام 4/2، عون المعبود 247/6.

(4)الإجماع لابن المنذر 90/1، تبيين الحقائق 293/5، بداية المجتهد 55/1، مغنى المحتاج 98/6، أسنى المطالب 553/1، المغنى 330/9، كشاف القناع 96/6، شرح النيل 427/4.

(5) حال السعة والاختيار: توافر المباح سوى الميتة ، والاختيار هو فعل الشئ عن قصد وإرادة. رد المحتار 507/4.

واستدلوا على اتفاقهم بالقرآن الكريم والسنة النبوية المطهرة والإجماع:

أولا: القرآن الكريم:

1- قوله تعالى: ﴿ إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهِلَّ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنِ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلا عَادٍ فَلا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ﴾(1).

وجه الدلالة:

تدل الآية دلالة صريحة على حرمة الميتة والتحريم يتناول سائر وجوه المنافع، فلا يجوز الانتفاع بالميتة مطلقاً(2).

وقوله تعالى إنما حرم عليكم الميتة، فقد حصرت الآية الكريمة المحرم بكلمة (إنما) لا سيما وأن هذه الآية جاءت عقب المحلل: ﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ﴾(3). فلا محرم يخرج عن هذه الآية، وقد كان الجاهلية يستبيحون هذه الأشياء فحرمها الله -ﷻ- ، والميتة أول هذه الأشياء المحرمة(4).

2- قوله تعالى: ﴿ حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ﴾(5).

---

(1) سورة البقرة من الآية رقم (72)

(2) أحكام القرآن للجصاص 150/1، 151، تفسير القرطبي 216/2، 217.

(3) سورة البقرة من الآية (172).

(4) أحكام القرآن لابن العربي 76/1، 77، تفسير القرطبي 216/2، 217.

(5) سورة المائدة من الآية (35).

وجه الدلالة:

التحريم فى الآية الكريمة شامل لكل ميتة سواء كان موته حتف أنفه أو كان من ضرب ضارب إياه أو انخناق منه أو غير ذلك، فقد كان ناس من العرب يأكلون هذه الأشياء ولا يعدونها ميتة إنما يعدون الميت الذى يموت من الوجع فحرمه الله عليهم[1].

3- قوله تعالى: ﴿ قُلْ لا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّماً عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ﴾[2].

وجه الدلالة:

الآية تدل دلالة صريحة على حرمة الميتة، والمعنى أن الله -ﷻ- حرم من المطاعم الميتة والدم ولحم الخنزير إلى آخر المحرمات المذكورة فى الآية[3].

ثانيا: السنة النبوية المطهرة:

1- عن ابن عباس -رضى الله عنهما- قال: تصدق على مولاة ميمونة بشاه فماتت فمر بها رسول الله - ﷺ - فقال: "هلا أخذتم إهابها فدبغتموه فانتفعتم به قالوا: إنها ميتة. قال - ﷺ - إنما حرم أكلها"[4].

---

(1) أحكام القرآن لابن العربي 67/1، تفسير الطبري 74/6، تفسير القرطبي 16/2.

(2) الآية (145) من سورة الأنعام.

(3) تفسير الطبري 84/2.

(4) أخرجه الإمام البخاري فى صحيحه، كتاب الزكاة، باب الصدقة على موالى أزواج رسول الله ﷺ، 543/2 برقم 1421، كما أخرجه الإمام مسلم فى صحيحه، كتاب الطهارة، باب طهارة جلود الميتة بالدباغ، 2761/1 برقم 363.

وجه الدلالة:

الحديث يدل على جواز الانتفاع بالميتة ما عدا أكلها، إلا أن الجلد خص بالذكر دلالة على أن الدباغ مطهر لجلود الميتة، فالذى يحرم من الشاة بموتها هو الذى يراد منها للأكل[1].

2- عن جابر بن عبدالله - رضى الله عنهما - أنه سمع رسول الله ﷺ يقول: **"إن الله ورسوله حرم بيع الخمر والميتة والخنزير والأصنام، فقيل: يا رسول الله أرأيت شحوم الميتة فإنها يطلى بها السفن ويدهن بها الجلود ويستصبح بها الناس، فقال: لا هو حرام. ثم قال رسول الله ﷺ: قاتل الله اليهود إن الله لما حرم شحومها جملوه، ثم باعوه فأكلوا ثمنه"**[2].

وجه الدلالة:

أفاد الحديث حرمة بيع الميتة وعدم جواز الانتفاع بها فى شيء أصلاً، لعموم النهى عن ذلك إلا ما خص بالدليل وهو الجلد المدبوغ[3].

ثالثا: الإجماع

انعقد الإجماع على تحريم الميتة، قال ابن المنذر: وأجمعوا على تحريم ما حرم الله من الميتة...[4].

---

(1) فتح الباري 413/4، عون المعبود 120/11، شرح معاني الآثار 472/1.

(2) سبق تخريجه ص : 304.

(3) فتح الباري 425/4، شرح النووي 6/11.

(4) الإجماع لابن المنذر 90/1، تبيين الحقائق 293/5، بداية المجتهد 55/1، المجموع 81/9، المغنى 330/9، فتح الباري 425/4.

جـ - الحكمة من تحريم الميتة :

إن الحكمة الأولى فى كل أمر أو نهى هى: طاعة الله -ﷻ- فيما أمر به أو نهى عنه، لليقين بأن الله تعالى أعلم بما هو خير فى حياة الإنسان وما هو ضار لجسده، فالله سبحانه وتعالى لا يحرم إلا الخبائث التى تضر بالإنسان مصداقاً لقوله تعالى: ﴿ وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ... ﴾ ومن حكمة تحريم الميتة ما يلى:

1- أن الحيوان إذا مات حتف أنفه احتبس الدم فى عروقه، والدم جوهر لطيف جداً فإذا احتبس الدم تعفن وفسد وحصل من أكله مضارٌ عظيمةٌ، فالميتة حرام ببقاء دمها[1].

إلى جانب استقذار الطباع السليمة لها؛ ولأن فى أكلها مهانة تنافى عزة النفس وكرامتها[2].

2- أن الله -ﷻ- قد حرم علينا الخبائث، والخبث المحرم قد يظهر لنا وقد يخفى، فاحتقان الدم فى الميتة سبب ظاهر، وأما ذبيحة المجوسى والمرتد وتارك التسمية ومن أهل بذبيحته لغير الله، فنفس ذبيحة هؤلاء أكسبت المذبوح خبثاً أوجب تحريمه، فإن فعل الذابح وقصده وخبثه لا ينكر أن يؤثر فى المذبوح[3].

---

(1) التفسير الكبير للرازي 135/11، الزواجر عن اقتراف الكبائر 361/1، فتح الباري 629/9، شرح النووي 123/13، الإقناع فى حل ألفاظ أبى شجاع لمحمد للشربيني الخطيب 580/2، أسنى المطالب 553/1، مغنى المحتاج 98/6.

(2) أحكام الذبائح واللحوم المستورد فى الشريعة الإسلامية د/ عبدالله بن محمد بن أحمد الطريفى ص: 148.

(3) إعلام الموقعين 173/2، 174 .

ومن هنا تتبين حكمة التشريع الإسلامى فى تحريمه لأكل الميتة.

3- أثبتت البحوث العلمية والاكتشافات الطبية الإعجاز الحقيقى للشريعة الإسلامية والقرآن الكريم لأسباب تحريم بعض أنواع اللحوم التى لم يجد الغرب أية غضاضة فى استخدامها لغذاء الإنسان والتى ثبت علمياً خطورتها على صحة الإنسان وتسببها فى ظهور بعض الأوبئة، ومن خلال التقدم العلمى استطاع العلماء أن يدركوا أن أكل الميتة يؤدى إلى أخطار كثيرة بصحة الإنسان ومنها :-

- تكاثر الجراثيم الضارة فى جسم الميتة من الحيوان، وتبدأ فور الموت عمليات التعفن والتحلل المختلفة، ووجود الدم الذى لم يصف من الجسم بالذبح يساعد على سرعة عمليات التعفن، وتفرز الجراثيم سمومها فى لحم الميتة وسرعان ما يصير جسم الحيوان الميت وكأنه مزرعة للجراثيم الضارة وسمومها القاتلة[1].

- أن الدم المحتبس فى جسم الميتة بكل رواسبه وسمومه قد يتخلل جميع الأنسجة اللحمية، وتعمل السموم عملها، فيبدأ جسم الميتة يكتسب اللون الداكن وتمتلئ الأوردة السطحية بالدماء، وبذلك تصبح الميتة كلها بؤرة فاسدة للأمراض ومجمعاً خبيثاً للميكروبات، إلى جانب أن لحم الميتة يفقد كل قيمته الغذائية فلا فائدة ترجى من وراء تناولها[2].

- أن تناول الإنسان لهذا النوع من اللحوم يعرضه للإصابة بالأمراض التى فى جسم الحيوان هذا بالإضافة إلى أنه توجد فى البروتينات الحيوانية

(1) المعارف الطبية فى ضوء الكتاب والسنة د/ أحمد شوقي إبراهيم 13/3، المحرمات وصحة الإنسان والطب الوقائي 13/3مرجع سابق.

(2) الإعجاز العلمي فى الإسلام "القرآن الكريم" د/ محمد كامل عبدا لصمد ص: 261.

مادة تسمى (ميوسين) وهى سريعة التجمد بعد موت الحيوان أو الطير، فتتصلب عضلاته، وكلما طالت فترة موت الحيوان تعمل هذه المادة على تحلل اللحم وتغير من طعمه ورائحته، فإذا تناول الإنسان اللحوم الميتة يصاب باضطرابات فى الهضم، وتظهر علامات المغص والقيئ والإسهال، ثم الهبوط والإغماء، نتيجة للتسمم الغذائى من هذه اللحوم(1).

- فى عام 1997م ظهرت حكمة علمية أخرى فى تحريم أكل الميتة مما يضيف إلى الآيات التى نزلت بتحريمه إعجازاً فوق إعجاز وذلك فى مرض جنون البقر الذى حدث فى بريطانيا، حيث إن المربين للبقر هناك كانوا يجففون لحم الميتة من البقر والماشية ويستخدمونها علفاً للبقر فى مزارع التربية والتسمين، وقد سبب أكل هذه الأبقار مرضاً للناس الذين أكلوها، كما سبب للبقر الذى تناولها علفاً أيضاً مرضاً بالمخ سبب أعراضاً عصبية أطلق عليها اسم "جنون البقر"(2).

- كما أعلنت بعض التقارير العلمية عن خطر جديد لم يكن معروفاً من قبل، وهو أن أخطر ما فى لحم الميتة يكمن فى شحومها، وقد جاء تحريم الشحوم فى القرآن الكريم إجمالاً وفى السنة تفصيلاً، لأن اللحم مختلط بالدهن خاصة اللحم السمين فمعظمه شحم(3).

وبهذا نجد أن الله- تعالى- حرم الميتة على اختلاف أنواعها ومصادرها ما عدا صيد البحر؛ لأن السمك يموت بطبيعته بمجرد خروجه

---

(1) الطب الإسلامي بين العقيدة والإبداع للشيخ أحمد محي الدين العجوز، ص: 308، مؤسسة المعارف.

(2) المحرمات وصحة الإنسان والطب الوقائي د/ أحمد شوقي إبراهيم، ص: 17، 18.

(3) المحرمات وصحة الإنسان والطب الوقائي ص 18.

من الماء، [1]،وعلى هذا لا يجوز الانتفاع بالحيوانات أوالطيور الميتة في غذاء الإنسان، وأما بالنسبة لاستخدام الميتة في صناعة مسحوق اللحم والعظم لاستخدامه في علف الحيوانات أو الأسماك ،فأرى – والله أعلم – أنه غير جائز لحرمة الميتة ونجاستها .

المسألة الرابعة :إطعام الميتة للحيوان .

اختلف الفقهاء فى حكم إطعام الميتة للدواب والبهائم أو الكلب المعلم والطير ونحوهم على رأيين:

الرأي الأول:

للحنفية ورواية للحنابلة قالوا: لا يجوز إطعام الميتة للحيوانات مطلقاً ولو للكلاب والجوارح والطيور ونحوها [2].

الرأي الثاني:

للمالكية والشافعية والرواية الثانية للحنابلة قالوا: يجوز إطعام الميتة للكلاب والطيور والجوارح وإطعام الطعام المتنجس للدواب [3].

---

(1) المحرمات وصحة الإنسان والطب الوقائي ص 18، أحكام الذبائح واللحوم المستوردة فى الشريعة الإسلامية أ.د/ عبدالله بن محمد بن أحمد الطريفي ص: 152، الطب الإسلامي بين العقيدة والإبداع للشيخ أحمد محي الدين العجوز، ص: 309.

(2) أحكام القرآن للجصاص 151/1، الفتاوى الهندية 344/5، المغنى 341/9 حيث جاء فيه:(قال أحمد لا أرى أن يطعم كلبه الميتة ولا الطير المعلم)، فتح الباري 425/4، شرح النووي على صحيح مسلم 6/11.

(3) مواهب الجليل 120/1،المجموع 285/9، تحفة المحتاج 32/3، الغرز البهية فى شرح البهجة الوردية لزكريا الأنصاري 43/2، المطبعة الميمنية ، أسنى المطالب 278/1، المغنى 341/9، الفتاوى الكبرى لابن تيمية 433/1، إحكام الأحكام شرح=

الأدلة

استدل أصحاب الرأى الأول الحنفية ومن معهم بعموم قوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ﴾[1].

وجه الدلالة:

الآية عامة للدلالة على عدم جواز الانتفاع بالميتة؛ لأن الله -ﷻ- حرمها تحريماً مطلقاً معلقاً بعينها مؤكداً به حكم الحظر، وإطعامها للكلاب والجوارح وغيرها من الحيوانات ضرب من الانتفاع فلا يجوز[2].

نوقش الاستدلال بالآية:

بأن تحريم الميتة تحريماً قاطعاً خطاب للإنسان بعدم تناولها بخلاف الحيوان فلا يشمله الخطاب .

أدلة الرأي الثاني:

استدل أصحاب الرأى الثانى المالكية ومن معهم القائلون بجواز إطعام الميتة للحيوان:

بما روى عن ميمونة[3] رضى الله عنها ـ أن النبى ﷺ **"سئل عن فأرة وقعت فى سمن، فقال: إن كان جامداً فالقوها وما حولها وإن كان مائعاً**

=عمدة الأحكام لابن دقيق العيد 131/2مطبعة السنة المحمدية ، فتح الباري 425/4، شرح النووي 6/1، سبل السلام 5/2.

(1) الآية (3) من سورة المائدة.

(2) أحكام القرآن للجصاص: 151/1.

(3) ميمونة ــ رضي الله عنها ــ هي: ميمونة بنت الحارث بن حزن بن عبد الله بن عامر بن صعصعة، خالة عبد الله بن عباس ــ رضى الله عنهما ــ زوج النبي ــ ﷺ ــ توفيت سنة ثمان وثمانين من الهجرة . (الثقات لابن حبان 140/2).

فاستصبحوا به وانتفعوا به"[1].

وجه الدلالة:

أباح النبي ﷺ الانتفاع بالسمن الرطب الذي وقعت فيه ميتة بالاستصباح وغيره[2]، وأطلق ﷺ الانتفاع فيدخل فيه الانتفاع بالنجس والمتنجس بجعله علفاً للدواب.

نوقش الاستدلال بالحديث:

بأنه ليس حجة في الانتفاع المطلق؛ لأن الإمام البخاري - ﷺ - قال عن هذا الحديث: إنه خطأ وغير محفوظ فلا يستدل به[3].

الراجح

هو التفرقة بين مأكول اللحم وغيره، فما يتغذى عليه الإنسان من الحيوانات والطيور لا يجوز إطعامه الميتة؛ لأن الإنسان يتناول هذه اللحوم ويتغذى عليها مباشرة، والميتة محرمة على الإنسان، فتحرم على ما يتناوله؛ لئلا يتعدى الضرر إلى الشخص على المدى البعيد. بخلاف الجوارح والسباع والكلاب والحيوانات غير مأكولة اللحم فيجوز إطعام الميتة لها .

---

(1) رواه الطحاوي من طريق أبي هريرة، وصححه، ورواه أبو داود والترمذي وقال عنه البخاري: إنه غير محفوظ، ورواه الدارقطني البيهقي من حديث عبد الجبار بن عمر، ولا يحتج به؛ لضعفه، وقال الطحاوي: رجاله ثقات. (مشكل الآثار للطحاوى أحمد بن محمد بن سلامة الأزدي المصري المتوفى سنة (321 هـ) 21/12، دار الكتب العلمية ، التلخيص الحبير 156/2،سبل السلام 5/2، سنن الترمذي، كتاب الأطعمة، باب ما جاء في الفأرة تقع في السمن 256/4،وقال حديث حسن صحيح، مجمع الزوائد 287/1، سنن البيهقى 35/9، سنن الدار قطني 291/4) .

(3) سبل السلام 2 / 4 .

(3) التلخيص الحبير 156/2.

وعلى هذا لا يجوز الانتفاع بالحيوانات أوالطيور الميتة في صناعة أعلاف الأسماك أوإطعامها للسمك مباشرة ،كما نشاهد ذلك من بعض أصحاب المزارع حيث يقومون بإلقاء الحيوانات والطيورالميتة في أحواض تربية الأسماك بهدف تغذية الأسماك عليها- والله أعلم-

المسألة الخامسة : الانتفاع بعظم الميتة

العظم باعتباره جزء من الحيوان يمكن استعماله والانتفاع به حسب طهارته من عدمها وتفصيل ذلك كما يلى:

عظم الحيوان المأكول اللحم المذبوح ذبحاً شرعياً طاهر يجوز الانتفاع به، أما الانتفاع بعظام الميتة أو المذبوح الذى لا يؤكل لحمه، فقد اختلف الفقهاء فى حكم طهارته واستعماله والانتفاع به على رأيين:

الرأي الأول:

للحنفية والظاهرية والإمامية ورواية للإباضية ووافقهم من المالكية الإمام أشهب(1) وابن الماجشون(2) وغيرهما(3) قالوا بطهارة عظام الميتة وقرونها وجواز الانتفاع بها(4).

---

(1) الإمام أشهب هو: أبو عمرو أشهب بن عبدا لعزيز، ولد سنة خمس ومائة، تفقه بمالك وبالمدنيين وبالمصريين، توفى بمصر سنة أربع ومائتين بعد الإمام الشافعي رحمهما الله تعالى. (الديباج المذهب 99/1، طبقات الفقهاء 155/1).

(2)ابن الماجشون هو: عبد الملك بن عبدا لعزيز بن الماجشون من فقهاء المالكية، تفقه بأبيه والإمام مالك وابن دينار، مات سنة ثلاث عشر ومائتين من الهجرة. (سير أعلام النبلاء 325/6، الديباج المذهب 7/1).

(3) مثل الإمام أصبغ وابن وهب ومطرف وربيعة وابن شهاب . (المنتقى 137/3) .

(4) البدائع 142/5، تبيين الحقائق 51/4، المحلى بالآثار 181/1، المنتقى 137/3، شرائع الإسلام 44/1، شرح النيل 423/1.

الرأي الثاني:

للإمام مالك والشافعية والحنابلة والزيدية ورواية للإباضية قالوا: عظام الميتة نجسة وكذا قرونها سواء كانت ميتة ما يؤكل لحمه أو ما لا يؤكل لحمه، ويحرم استعمالها[1].

الأدلة

أدلة الرأي الأول:

استدل أصحاب الرأى الأول الحنفية ومن معهم على طهارة عظام الميتة بالسنة والمعقول:

أولا: السنة النبوية المطهرة:

1- ما روى عن أنس بن مالك -رضى الله عنهما- **"أن النبى ﷺ - امتشط بمشط من عاج "**[2].

2- عن ثوبان[3] مولى رسول الله -ﷺ- أن رسول الله -ﷺ- قال: **"يا ثوبان**

---

(1)المنتقى 137/3، حاشية الدسوقي 10/3،منح الجليل 53/1، المجموع 291/1، الأم 23/1، تحفة المحتاج 292/1، المغنى 56/1، دقائق أولى النهى 31/1، كشاف القناع 56/1، شرح النيل 423/1.

(2)الحديث ضعيف ومنكر، لأن رواية بقية عن شيوخه المجهولين ضعيفة؛ ولأن العاج الذي يعرفه الناس هو عظم الفيل وهو ميتة لا يجوز استعماله. سنن البيهقي، كتاب الطهارة، باب المنع من الإدهان فى عظام الفيلة 26/1، نصب الراية 185/1.

(3) ثوبان هو: مولى رسول الله ﷺ سُبّى من أرض الحجاز فاشتراه النبي ﷺ وأعتقه فلزم النبي ﷺ وصحبه وحفظ عنه علماً كثيراً، روى عنه شداد بن أوس ومعدان بن طلحة وغيرهما، نزل حمص وقيل سكن الرملة، مات سنة أربع وخمسين من الهجرة. سير أعلام النبلاء 16/2.

اشترى لفاطمة قلادة من عصب وسوارين من عاج"[1].

وجه الدلالة

استعمال النبى ﷺ للعاج يدل على طهارته وجواز الانتفاع به، والامتشاط هو افتعال من المشط وهو تسريح الشعر به، والعاج هو عظم ظهر السلحفاة، فإذا جاز أن يتخذ

الأسورة منه جاز من عصب أشباهها اتخاذ خرز القلائد[2].

ونوقش الاستدلال بالحديثين بالآتى:

أ- أن حديث أنس ضعيف، وحديث ثوبان متفق على ضعفه.

ب- أن العاج عظم ظهر السلحفاة البحرية، أما العاج الذى تعرفه العامة فهو عظم أنياب الفيلة، وهو ميتة لا يجوز استعماله[3].

ثانيا: المعقول:

1- أن العظم طاهر بأصل الخلقة ؛ لأنه لا حياة فيه، ولهذا لا يتألم بقطعها، فلا يحلها الموت إذ الموت زوال الحياة فلا ينجس العظم بالموت

---

(1) ضعيف؛ لأن حميد الشامي غير معروف قال عنه البيهقي: إنما أنكر عليه هذا الحديث ولم أعلم له غيره، وسئل عنه الإمام أحمد قال: لا أعرفه، وروى له حديث آخر منكراً (سنن البيهقى، كتاب الطهارة، باب المنع من الإدهان فى عظام الفيلة 26/1، سنن أبو داود، كتاب الترجل، باب ما جاء فى الانتفاع بالعاج، 131/11 برقم 3680، عون المعبود 258/9 برقم 3680، نصب الراية 15/1).

(2) فتح الباري 367/10، عون المعبود 181/11.

(3) المجموع 293/1- 294، سنن البيهقى 26/1، الجوهر النقي 27/1.

فجاز الانتفاع به لا فرق فى ذلك بين عظام الذكية والميتة[1].

نوقش الاستدلال من المعقول:

بأن العظم جزء من الميتة ينجس بالموت كاللحم فإنه طاهر بأصل الخلقة من الحيوان المأكول إذا ذبح ذبحاً شرعياً، أما إذا مات فيصير كله محرماً لا فرق بين العظم وغيره لعموم قوله تعالى: ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ﴾.

2- أن حرمة الميتة لما فيها من الرطوبات السيالة والدماء النجسة وذلك لا يتحقق فى العظم فجاز الانتفاع به[2].

ونوقش الاستدلال من المعقول :

بأن الحرمة تتحقق فى العظم؛ لأنه وإن كان طاهراً بأصل الخلقة، ولكن نجاسته جاءت لما نبت عليه من اللحم، واللحم ينجس بالموت فكذا العظم[3].

3- أن العظم يطهر بزوال الودك[4] والبلل بالعمل أو بالزمان أو بالنار أو نحو ذلك[5].

أدلة الرأي الثاني:

استدل أصحاب الرأى الثانى الشافعية والحنابلة ومن معهم على نجاسة عظام الميتة بالقرآن والمعقول :

---

(1) البدائع 142/5، تبيين الحقائق 51/4، شرح فتح القدير 96/1، 97، البحر الرائق 88/6.

(2) البدائع 142/5.

(3) المنتقى 137/3.

(4) الودك : هو دسم اللحم ودهنه الذي يستخرج منه. (المعجم الوجيز ص: 664).

(5) شرح النيل 423/1.

أولا : القرآن الكريم:

1- استدلوا بعموم قوله تعالى: ﴿ حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ ﴾

فالتحريم يتناولها بجميع أجزائها ، والعظم ونحوه من أجزائها فاقتضت الآية تحريمه[1].

ونوقش وجه الاستدلال بالآية:

بأن المراد من التحريم ما يتأتى فيه الأكل، والدليل فى الآية الأخرى: ﴿ قُلْ لا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّماً عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ ﴾ فأخبر الله -ﷻ- أن التحريم مقصور على ما يتأتى فيه الأكل[2].

2- استدلوا بقوله تعالى: ﴿ قَالَ مَنْ يُحْيِي الْعِظَامَ وَهِيَ رَمِيمٌ ۞ قُلْ يُحْيِيهَا الَّذِي أَنْشَأَهَا أَوَّلَ مَرَّةٍ وَهُوَ بِكُلِّ خَلْقٍ عَلِيمٌ ﴾[3].

وجه الدلالة:

الآية دليل على أن فى العظم حياة وأنه ينجس بالموت؛ لأن الله -ﷻ- أثبت لها إحياء فدل على موتها ، والميتة نجسة ، لأن كل ما تحل الحياة به فيلحقها الموت ينجس ويحرم[4].

ونوقش وجه الاستدلال بالآية:

بأن قوله تعالى: ﴿ مَنْ يُحْيِي الْعِظَامَ ﴾ يعنى أصحاب العظام، حيث

---

(1) أحكام القرآن للجصاص 171/1، تفسير الطبري 74/6، المغنى 56/1.

(2) أحكام القرآن للجصاص 17/1.

(3) سورة يس الآيتان (78، 79).

(4) أحكام القرآن لابن العربي 23/4، تفسير القرطبي 59/15، المنتقى 137/3، المجموع 292/1، المغنى 56/1.

قام المضاف مقام المضاف إليه، وذلك كثير في اللغة موجود في الشريعة[1].

أجيب:

بأن قيام المضاف مقام المضاف إليه إنما يكون إذا احتيج إليه للضرورة وليس هاهنا ضرورة تدعو إلى هذا الإضمار، ولا يفتقر إلى هذا التقدير، وإنما يحمل الكلام على الظاهر، إذ البارىء سبحانه قد أخبر به وهو قادر عليه[2].

ثانيا: المعقول:

استدلوا من المعقول فقالوا:

إن دليل الحياة: الإحساس والألم، والألم في العظم أشد من الألم في اللحم والجلد، وما تحله الحياة يحرمه الموت، إذ الموت مفارقة الحياة[3].

ونوقش ذلك بالآتي:

لا نسلم أن كل جزء من أجزاء الميتة نجس، بل النجس منه ما كان فيه حياة زالت بالموت، وهذه الأشياء لا حياة فيها ولا يألم الحيوان بقطعها[4].

---

(1) أحكام القرآن لابن العربي 23/4، تفسير القرطبي 59/15.

(2) أحكام القرآن لابن العربي 24/4، تفسير القرطبي 59/15، المجموع 293/1.

(3) المنتقى 137/3، المغنى 56/1، شرح النيل 423/1.

(4) العناية شرح الهداية 96/1.

الراجح

بعد عرض آراء الفقهاء فى حكم الانتفاع بعظام الميتة أرى – والله أعلم – أن الأولى هو التفرقة بين الاستخدامات التي تدخلها عظام الميتة ؛ لأن العظم يستعمل فى أشياء كثيرة ينتفع بها الناس، وهو انتفاع فى غير البدن ينتفى معه الضرر، كما أنه لا يستعمل على حالته بل يحول إلى حالة أخرى بالنار وغيرها ، فالعظم يمكن الاستفادة منه فى عمل مسحوق العظام واستخدامه فى عمل الغراء وعمل الفحم الحيوانى بالإضافة إلى استخدامه فى معامل تكرير السكر، والقرون تستعمل فى عمل الغراء وأيدى السكاكين والتحف، وفى عمل بعض الدهون التى تستخدم فى الصناعة وغير ذلك من وجوه الانتفاع المختلفة[1].

لهذا أقول - والله أعلم- إن عظم الميتة إذاكان يستخدم في أشياء متعلقة ببدن الإنسان كأن يدخل مسحوق هذا العظم في تغذية الحيوانات أو الأسماك التي يتغذى عليها الإنسان أويستخدم في معامل تكرير السكر :فلا يجوز عملاً برأي من قال بعدم جواز الانتفاع به .

وإذاكان يستخدم في أشياء غير متعلقة ببدن الإنسان كصناعة الغراء والفحم الحيواني ونحو ذلك:جاز الانتفاع عملاً برأي من قال بجواز الانتفاع به .

وعلى هذا لا يجوز شرعاً استخدام مسحوق عظم الحيوانات أو الطيورالميتة في صناعة أعلاف الأسماك – والله أعلم -

(1) أساسيات الإنتاج الحيواني 1/91، 92.

سابعاً : المخلفات العضوية وموقف الفقه الإسلامي من استخدامها في أعلاف الأسماك

تدخل العديد من المخلفات العضوية في صناعة أعلاف الأسماك ، ويمكن بيان أهم هذه المخلفات ،وموقف الفقه الإسلامي منها وأثرها على النشاط الاقتصادي فيما يلي:

أ- أهم المخلفات العضوية المستخدمة في صناعة أعلاف الأسماك

1- مخلفات المجاري.

حيث تعتبر مخلفات المجاري مصدراً جيداً [1] لفيتامين ب12 وقد استخدمت بنجاح في تغذية سمك التروت بنسبة 33٪ من العليقة ويمكن استخدام مخلفات المجاري في علائق الأسماك لتحل محل كسب بذرة القطن والنخالة بنسبة 40٪ .

2- روث الحيوانات .

يستخدم روث الحيوانات عادة في تسميد أحواض المزارع السمكية لتنمية الغذاء الطبيعي بالأحواض، ويمكن استخدام روث الحيوانات في تغذية سمك المبروك والبلطي في حدود 10٪ من العليقة.

3- ذرق الدواجن .

يحتوي ذرق الدواجن على 26.1٪بروتين خام ونسبة مرتفعة من الكالسيوم والفسفور،ويمكن استخدامه كسماد في أحواض المزارع بهدف تنمية الغذاء الطبيعي وبالتالي زيادة الإنتاج السمكي،كما يمكن

---

(1) هذا من وجهة نظر علماء التغذية وعلماء الزراعة،لكن من وجهة نظر الشرع فإنه محرم. ويأتي بيانه في الدراسة الفقهية .

استخدامه في تكوين علائق سمك المبروك والبلطي في حدود 10٪ من العليقة [1].

ب - موقف الفقه الإسلامي من استخدام المخلفات العضوية في صناعة أعلاف الأسماك.

سبق بيان موقف الفقه الإسلامي من استخدام ذرق الطيور وروث الحيوانات في صناعة أعلاف الأسماك، وكذلك تسميد أحواض التربية والاستزراع المتكامل بين الأسماك والحيوانات المختلفة بهدف الاستفادة من روث هذه الحيوانات في تسميد الأحواض ص318.

أما مخلفات المجاري فيقصد بها عند علماء الميكروبولوجي :ما يتم صرفه عن طريق شبكات صرف المنازل من مطابخ وحمامات ودورات مياه، ويطلق عليها مجتمعة :مخلفات المجاري.

وتحتوي على مياه ومواد عضوية منها :الغائط والبول، وبعض المواد الصلبة كالأحجار والسلوك والأخشاب..الخ، ويمكن معرفة المزيد حول ما تشمله هذه المخلفات فمنها:

1 - الغائط.

وهو فضلة الإنسان ويفرز من القناة الهضمية بمعدل 200 سم عند الشخص البالغ ،ويتكون من فضلات الطعام والشراب.

ويشتمل على كمية كبيرة من البكتيريا حيث يشتمل الجرام الواحد على نحو 10 مليار جرثومة ،وهذه الجراثيم بعضها غير ضار حيث

(1) تغذية الأسماك د/ عبد الحميد محمد صلاح صـ159- 160 ، د/ نبيل فهمي. تغذية الأسماك العلم والتطبيق صـ185- 224 .

تساعد بعضها على هضم الألياف ،وتكوين بعض الفيتامينات الضرورية للبدن مثل فيتامين ب12 أما البكتيريا أو الجراثيم الضارة فتشكل معظم كتلة البراز ،ومن أشهرها :الليستيريا السالمونيلا وغيرها ،وهذه البكتيريا متجرثمة ،وتصيب الإنسان والحيوان بأمراض عديدة ،إذ تصيب الإنسان بالتهاب المخ وأمراض أخرى عديدة ،وتسبب للحيوان الإجهاض والتهاب الضرع والالتهاب السحائي...الخ .(1)

2 – البول.

وهو السائل الذي تستخلصه كليتا الإنسان من الدم وتفرزانه إلى خارج البدن .

ويحتوي البول على 95٪ماء و3٪ بولة و2٪فضلات تشتمل على خلايا ميتة وكريات دموية وبروتينات وأحيانا تشتمل على بعض الفيروسات والجراثيم والطفيليات عند الأشخاص المصابين (2).

وعلى الرغم من خطورة استخدام هذه المخلفات في صناعة أعلاف الأسماك لما تشتمل عليه من ميكروبات وجراثيم قاتلة ،لم ينته البعض من أصحاب النفوس المريضة من استخدام هذه المخلفات بشكل مباشر في غذاء الأسماك؛حيث يقومون بكسح المراحيض ووضعها بأحواض تربية الأسماك طلباً للربح المادي ،ولم يعبئوا بصحة الإنسان!!!

---

(1) ميكروبولوجيا المياه بحث صادر عن قسم الميكروبولوجي بكلية العلوم جامعة الأزهر عام 2001م ،د/أحمد محمد كنعان – الموسوعة الطبية الفقهية صـ140 – الطبعة الأولى – دار النفائس – سنة 1420هـ – 2000م .

(2) د/أحمد محمد كنعان. الموسوعة الطبية الفقهية صـ140 .

ويمكن بيان حكم استخدام مخلفات المجاري في صناعة أعلاف الأسماك فيما يلي:

يتوقف حكم استخدام مخلفات المجاري في صناعة أعلاف الأسماك على أمرين هما:

أ- حكم هذه المخلفات من حيث الطهارة والنجاسة .

ب- ما يترتب على استخدامها في صناعة العلف من الضرر.

ولأن هذه المخلفات تضر بصحة الإنسان كما ذكرت سالفاً: بقي أن نعرف حكمها من حيث الطهارة أو النجاسة ،وذلك فيما يلي :

اتفق الفقهاء [1] على نجاسة البول والغائط من بني آدم ،ولا فرق بين الكبير والصغير الذي لم يأكل الطعام [2] ولا بين الذكر والأنثى ولا بين القليل والكثير ولا بين النازل بصفة الطعام والشراب لمرض أو المتغير [3].

---

(1) البدائع 25/1 ،حاشية ابن عابدين 318/1 ، بداية المجتهد 58/1 حيث جاء فيه : (اتفق العلماء على نجاسة بول ابن آدم ورجيعه إلا بول الصبي الرضيع ..)، مواهب الجليل 108/1، حاشية الدسوقي 58/1،المجموع 567/2 ، أسنى المطالب 12/1 ،المغني 413/1 ،الإنصاف 323/1، المحلى 169/1.

(2) لم يخالف في القول بنجاسة بول الصبي سوى داود الظاهري والحسن بن بطال ،لكن ما قاله ابن بطال فحكاية باطلة عن الإمام الشافعي ،وما قاله داود الظاهري :من إن بول الصبي ليس نجسا؛ لأنه يكتفى فيه بالنضح ،أجيب عليه بأن : النضح في بول الصبي ليس من أجل أن بوله ليس بنجس ولكنه من أجل التخفيف في إزالته.شرح النووي على صحيح مسلم 195/3 .

(3) حاشية ابن عابدين 318/1 ' حاشية الصاوي على الشرح الصغير 54/1 ، المجموع 234/1 .

وقد استدل الفقهاء على اتفاقهم على نجاسة البول والغائط بالقرآن الكريم والسنة النبوية المطهرة والإجماع .

أولاً القرآن الكريم :

استدلوا بقوله تعالى: ﴿ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الخبائث ﴾[1]

وجه الدلالة :

دلت الآية على تحريم الخبائث ،والبول والغائط من الخبائث حيث إنهما مستقذران ،فدل ذلك على نجاستهما[2]

ثانياً: السنة النبوية المطهرة :

استدلوا بعدة أحاديث منها:

1- عن ابن عباس رضي الله عنهما قال: مر النبي صلى الله عليه وسلم على قبرين فقال: (**إنهما ليعذبان وما يعذبان من كبير ثم قال: بلى أما أحدهما فكان يسعى بالنميمة وأما أحدهما فكان لا يستتر من بوله، قال: ثم أخذ عودا رطبا فكسره باثنتين ثم غرز كل واحد منهما على قبر ،ثم قال :لعله يخفف عنهما ما لم ييبسا**) [3]

2- عن أبي هريرة رضي الله عنه قال: قام أعرابي فبال في المسجد فتناوله الناس فقال لهم النبي صلى الله عليه وسلم : (**دعوه وهريقوا**

---

(1) سورة الأعراف من الآية رقم 157.

(2)أحكام القرآن للجصاص 307/3 ،تفسير ابن كثير 255/2،والبدائع 60/1 .

(3) أخرجه البخاري في صحيحه 464/1 كتاب الجنائز باب عذاب القبر من الغيبة والبول برقم :(1312)

على بوله سجلا من ماء أو ذنوبا من ماء فإنما بعثتم ميسرين ولم تبعثوا معسرين)[1]

3- عن أبي هريرة عن النبي صلى الله عليه وسلم قال:(لا يبولن أحدكم في الماء الدائم ثم يغتسل منه)[2] .

وجه الدلالة :

تدل الأحاديث السابقة على نجاسة بول الآدمي ووجوب الاستبراء منه والاحتراز عنه ،فإذا كان البول نجسا فمن باب أولى أن يكون الغائط نجساً ؛ حيث إنه أشد خبثا من البول، ولاستحالة كل منهما في الباطن[3]

4- عن أبي سعيد الخدري[4] أن رسول الله صلى الله عليه وسلم صلى فخلع نعليه فخلع الناس نعالهم فلما انصرف قال:(لم خلعتم نعالكم

---

(1) أخرجه الإمام البخاري في صحيحه89/1 كتاب العلم ، باب صب الماء على البول في المسجد برقم: (7 21).

(2) سبق تخريجه ص210.

(3) فتح الباري 386/1 ، شرح النووي على صحيح مسلم 3/ 190 حيث جاء فيه في شرحه لحديث الأعرابي الذي بال في المسجد: (..ففيه إثبات نجاسة بول الآدمي وهو مجمع عليه ولا فرق بين الكبير والصغير بإجماع من يعتد به..) ، عون المعبود 15/1 ، 25،سبل السلام 25/1، نيل الأوطار 52/1 حيث جاء فيه: (والحديث فيه دلالة على نجاسة بول الآدمي وهو إجماع) ، والتمهيد لابن عبد البر105/16 حيث جاء فيه :(أن النهي لَما ورد عن البول في الماء الراكد:كان الغائط أحرى أن ينهى عنه) .

(4) أبو سعيد الخدري : اسمه سعد بن مالك بن سنان الخز رجي ،من سادات الأنصار، مات بالمدينة سنة أربع وستين . مشاهير علماء الأمصار 11/1 لمحمد بن حبان بن أحمد أبو حاتم التميمي البستي – المتوفى سنة 354هـ – نشر دار الكتب العلمية– بيروت – سنة – 1959م – تحقيق: م. فلايشهمر.

قالوا : يا رسول الله رأيناك خلعت فخلعنا قال: إن جبرائيل أتاني فأخبرني أن بهما خبثا فإذا جاء أحدكم المسجد فليقلب نعليه فلينظر فيهما خبث فإن وجد فيهما خبثا فليمسحهما وضوء ثم ليصل فيهما)[1].

وجه الدلالة .

دل الحديث على نجاسة الخبث ،والغائط : خبث ، فدل ذلك على أنه نجس [2]

ثالثاً الإجماع .

أجمع المسلمون على نجاسة بول ابن آدم وغائطه [3]

---

(1) أخرجه الحاكم في المستدرك 391/1 كتاب الصلاة - باب فضل الصلوات الخمس برقم (955) ،وقال: هذا حديث صحيح على شرط مسلم ولم يخرجاه، وأخرجه ابن خزيمة في صحيحه107/1 لمحمد بن إسحاق بن خزيمة أبو بكر السلمي النيسابوري المتوفى سنة 311هـ- نشر المكتب الإسلامي- بيروت- سنة 1390 هـ- تحقيق د. محمد مصطفى الأعظمي.كتاب الصلاة باب المصلي يصلي في نعليه برقم (1017) ، البيهقي في سننه 2/ 402 كتاب الصلاة- باب من صلى وفي ثوبه أو نعله أذى أو خبث لم يعلم به ثم علم به برقم (3890) ،وقال:(هذا الحديث يعرف بحماد بن سلمة عن أبي نعامة عبد ربه السعدي عن أبي نضرة وقد روي عن الحجاج بن الحجاج عن أبي عامر الخزاز عن أبي نعامة وليس بالقوي، وروي من وجه محفوظ عن أيوب السختياني عن أبي نضرة) ، وصححه ابن كثير . تحفة الطالب 135/1 لإسماعيل بن عمر بن كثير الدمشقي أبو الفداء- المتوفى 774هـ - نشر دار حراء- مكة المكرمة-الطبعة الأولى- سنة :1406هـ تحقيق عبد الغني بن حميد بن محمود الكبيسي.

(2) نيل الأوطار 121/2.

(3) الإجماع لابن المنذر صـ19 دار الكتب العلمية، البدائع 25/1 ، ،حاشية ابن عابدين 318/1 ، بداية المجتهد 58/1 ، مواهب الجليل 108/1، حاشية الدسوقي=

فإذا كان بول الآدمي وغائطه نجسان ،فإنه يحرم استخدام مخلفات المجاري في تغذية الأسماك أو في صناعة الأعلاف التي يتم تغذية الأسماك عليها ، وأن تغذية الأسماك على هذه المخلفات يعتبر من قبيل الاستثمار المحرم - والله أعلم - .

ثامناً: المصادر البروتينية الحيوانية وموقف الفقه الإسلامي من استخدامها في أعلاف الأسماك.

يمكن بيان أهم مصادر البروتين الحيواني التي تدخل في صناعة علف الأسماك وموقف الفقه الإسلامي منها فيما يلي :

أ- أهم مصادر البروتين الحيواني التي تدخل في صناعة أعلاف الأسماك

هناك مصادر بروتينية حيوانية عديدة تدخل في صناعة أعلاف الأسماك أهمها :

1- مخلفات الدواجن.

تأتي فكرة استخدام مخلفات الدواجن في صناعة أعلاف الأسماك كأحد البدائل الممكنة لمسحوق السمك .

ومن أهم مخلفات الدواجن: مسحوق مخلفات الدواجن وهي عبارة عن الرأس والأرجل والأمعاء وعنقود البيض على أن يكون خالياً من الريش، ويحتوي على 55- 60٪ بروتين، 12٪ دهن، ويمكن إحلال مسحوق مخلفات الدواجن محل مسحوق السمك في علائق سمك التروت في حالة مراعاة توازن الأحماض الأمينية، ويمكن استخدامه في علائق الأسماك

=58/1،المجموع 567/2 ، أسنى المطالب 12/1 ،المغني 413/1 ،الإنصاف 323/1، المحلى 169/1.

الرمية وآكلة الأعشاب في حدود 20٪ وفي الأسماك المفترسة يستخدم في حدود 15٪ .

ومن مخلفات الدواجن أيضاً : مسحوق الريش المحلل مائياً ،ويحتوي على 75٪ بروتين فأكثر ويحتوي على نسبة مرتفعة من السنتين، وبه نسبة منخفضة من الميثونين التربتوفان والليثين، ومعامل الهضم لمسحوق ريش الدواجن منخفض فهو بنسبة 52- 70٪ ،ويمكن استخدامه في علائق الأسماك بنسبة 10٪من بروتين العليقة(1).

2- مسحوق السمك.

يعتبر مسحوق السمك أهم مركزات البروتين الحيواني المستخدمة في علائق الأسماك، وتختلف قيمته الغذائية حسب المادة الخام التي استخدمت في تصنيعه، وهو غني بالبروتين حيث يصل إلى 60- 80٪ وغني أيضاً بالأملاح المعدنية والطاقة ويهضم جيداً بواسطة الأسماك وتقبل عليه الأسماك بشهية ،وهو غني بالمثيونين والليثين،أما مسحوق السمك البحري فيحتوي على 1- 2.5٪ من حامض الأوليك اللازم لكثير من الأسماك .

ويصنع مسحوق السمك من بقايا التصنيع والتعبئة أو من السمك الكامل سواء الأسماك غير المرغوب فيها أو الزائدة عن حاجة السوق خاصة الأسماك الصغيرة.

وتشير نتائج الأبحاث إلى أن مسحوق الدم المجفف ذو النوعية العالية أو مسحوق اللحم ومسحوق مخلفات مجازر الدواجن يمكن أن يحل جزئياً محل السمك المجفف .

---

(1) تغذية الأسماك العلم والتطبيق د/ نبيل فهمي صـ185- 224 ، تغذية الأسماك. د/ عبد الحميد محمد صلاح صـ162 .

وينصح باستخدام مسحوق السمك في تصنيع الأعلاف لمنع الإخلال في التوازن المعدني الذي قد يؤدي إلى تقليل المتاح من بعض المواد المعدنية[1]

3- مسحوق البيض المجفف .

البيض يحتوي على بروتينات قيمتها الغذائية عالية ، وتحتوي على جميع الأحماض الأمينية الأساسية والتي تغطي الاحتياجات الغذائية للأسماك، وعادة يستخدم البيض المجفف في تغذية يرقات بعض الأسماك والجمبري.[2]

4- مسحوق الدم.

يتم جمع دماء الحيوانات بعد ذبحها وتجفيفه وطحنه وتجرى هذه العملية بطريقة

التجفيف الصناعي، حيث يتم تجفيف الدم عن طريق إنزاله على هيئة رزاز صغير داخل اسطوانة رأسية ، حيث يقابله بخار ماء مضغوط من فتحات سفلية بالاسطوانة ،وتكون الاسطوانة بالطول المناسب بحيث يسقط الدم خارج الاسطوانة وقد يتبخر 90- ٪من الماء الموجود بالدم على سير متحرك حيث يعبأ بعد ذلك.

أو يتم التجفيف بواسطة الشمس ؛ حيث تتم هذه الطريقة بخلط الدم بالردة ونشره في الشمس لمدة 1- 3أيام ؛وهذه طريقة متبعة على المستوى المحلي أيضاً.

ويحتوي مسحوق الدم على80٪بروتين، 1.5٪دهن لكنه فقير في العناصر المعدنية[3]

---

(1) تغذية الأسماك العلم والتطبيق د/ نبيل فهمي صـــ185- 224 ، تغذية الأسماك / عبد الحميد محمد صلاح صـــ162 .

(2) تغذية الأسماك د/ عبد الحميد محمد صلاح صـــ162.

(3) تغذية الأسماك د/ عبد الحميد محمد صلاح صـــ162- 163 .

5- مخلفات مجازر الحيوانات

تشمل هذه المخلفات مسحوق اللحم والعظم ويعمل من الأجزاء المتبقية بعد ذبح وتقطيع الحيوانات المذبوحة وتستبعد القرون والحوافر والجلد ،وهذه المخلفات عادة ما تحتوي على 50- 55٪ بروتين خام في مادتها الجافة ،ومصدر هذا البروتين هو العظام والأنسجة غير العضلية.

وتقل جودة مسحوق مخلفات المجازر من اللحم والعظم عن مسحوق السمك وتختلف نوعية المسحوق باختلاف نوعية المخلفات الناتجة عن الذبح وحيث إن مخلفات المجازر تحتوي على نسبة عالية من الرماد فإن استخدامها في علائق الأسماك يكون في حدود معينة.

وتحتوي مخلفات المجازر على نسبة عالية من الفسفور وغيره من العناصر المعدنية الضرورية لكنه فقير في الحمض الأميني والمثيونين وغني في الليثين.

ويمكن استخدام مسحوق اللحم والعظم في تغذية الأسماك المفترسة(آكلات اللحوم) بنسبة 20٪ وفي الأسماك الرمية بنسبة 20٪ والجمبري في حدود 15٪من العليقة .[1]

وأشير هنا إلى أن من جملة مخلفات المجازر: كرش الحيوان والمعدة ومحتوياتها فقد اتجه الباحثون إلى استخدام هذه المخلفات فى الأعلاف نظراً لزيادة كميتها بشكل كبير حيث وصل إجمالي المذبوحات في مجازر الجمهورية عام 2009م إلى1120255 رأس[2] ؛ مما يزيد فى نفقات نقلها ، ويتم تجهيز مكونات الكرش بتجفيفها فى الشمس لمدة

(1) تغذية الأسماك – العلم والتطبيق د/ نبيل فهمي صـ213 ،تغذية الأسماك د/ عبد الحميد محمد صلاح صـ163.

(2) الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء كتاب مصر في أرقام 2010م ص: 38.

حوالي سبعة أيام ثم تطحن وتعبأ ،ولهذا أثر كبير في تقليل التلوث البيئي [1].

إلا أن مسحوق مخلفات المجازر يؤدي إلى التهاب الأمعاء والحصول على سمك غير جيد . [2]

6- المواد الذائبة السمكية .

تنتج هذه المواد من صناعة مسحوق السمك، وهي عبارة عن المستخلص المائي له حيث يحتوي على 20٪بروتين خام،ويمكن تجفيف هذا المستخلص وطحنه في صورة مسحوق تصل نسبة البروتين الخام فيه إلى أكثر من 60٪،ويمكن استخدامه في علائق الأسماك والجمبري بنسبة 10- 15٪ .

7- مساحيق الحيوانات اللافقارية

ومنها ما يلي:

- مساحيق الجمبري والقشريات.

يصنع مسحوق الجمبري من بقايا تصنيع الجمبري مثل الرأس وكذلك غطاء الجسم التي تنتج عرضياً في مصانع تجميد الجمبري بعد تنظيفه أو تنتج من أجسام الجمبري الكاملة في المناطق التي ينتج فيها الجمبري بكميات كبيرة وبنوعية لا تتناسب مع الاستهلاك الآدمي.

---

(1) أصول التغذية د/محمد رأفت ص : 117، مواد العلف د/ أسامة الحسيني 657/1، الأعلاف غير التقليدية د/صلاح إسماعيل ص : 151، 152.

(2) تغذية الأسماك د/ عبد الحميد محمد صلاح صـ162 ، أصول التغذية د/محمد رأفت ص : 117، مواد العلف د/ أسامة الحسيني 657/1، الأعلاف غير التقليدية د/صلاح إسماعيل ص : 151، 152.

ويحتوي مسحوق الجمبري على 49- 74٪ بروتين خام حيث يتوقف مستوى البروتين على مصدر تصنيعه سواء من أجسام الجمبري الكاملة أو من بقايا التصنيع .

ويمكن استخدام مسحوق الجمبري في علائق الأسماك المفترسة وآكلة الأعشاب بنسبة 25٪،أما في علائق الجمبري فيمكن استخدامه بلا حدود.

– مسحوق الاستاكوزا

تنتشر الاستاكوزا في أنحاء العالم ويوجد منها حوالي 300نوع وأفضلها الاستاكوزا الاسترالية المارون حيث يصل حجمها إلى 38سم أو أكثر، ويوجد نوع من الاستاكوزا بنهر

النيل يسمية الصيادون: صرصور البحر أو جراد البحر الأمريكي، وفي بداية ظهوره أوائل التسعينات كان يتم جمعه من قبل الصيادين وحرقه؛لأنه كان يشكل خسائر بالنسبة لهم؛ حيث يتغذى على صغار الأسماك، ويقوم بتمزيق الشباك، وفي مصر لم يقبل المصريون أن يأكلوه لشكله، لكنه وجد طريقاً لمعدة الأوربيين حيث يباع في انجلترا بثمانية جنيه إسترليني ،وتم إنشاء مصنع بالسادس من أكتوبر بمصر لتجميد لحم هذا النوع من الاستاكوزا وتصديره إلى أوربا والانتفاع بمخلفاتها في صناعة الأعلاف بمصر.

وعن القيمة الغذائية: فقد وجد أنه يحتوي على نسبة عالية من البروتين والفسفور والكالسيوم وفيتامين ب1 ،ب2، ب5 ،وقد أوضحت الدراسات أن مسحوق الاستاكوزا مصدر غذاء جيد للطيور والحيوانات والأسماك . (1)

---

(1) الاستزراع السمكي د/حسين عبد الحي قاعود صـ68-70 ، جريدة الأهرام مقال بعنوان استاكوزا النيل تجد طريقاً لمعدة الأوربيين . عدد رقم (44748) الجمعة 19 من جمادى الآخرة سنة 1430هـ ، 12من يونيو سنة 2009م .

-الديدان .

يمكن استخدام ديدان الأرض (الطعم) بعد تجفيفها وسحقها كمصدر للبروتين في علائق الأسماك، وأشارت نتائج بعض الدراسات إلى أن مسحوق ديدان الأرض تمتاز بارتفاع الهضم بالنسبة للأسماك،وكذلك أجريت التجارب على استخدامه في علائق البلطي بشكل جزئي وأدى إلى نجاح كبير في تحسين النمو .

- القواقع.

تنتشر القواقع في أماكن عديدة من العالم،وهناك نوعيات من القواقع تنمو بشكل كبير كالقوقع الأفريقي حيث إنه قد يبلغ طوله إلى أكثر من 30سم ومن هنا اتجهت الأنظار إلى استخدامه ضمن علائق الحيوانات ،وأوضحت نتائج بعض الدراسات أن تغذية أسماك البلطي النيلي المرباة في أقفاص على عليقة احتوت على القواقع المقطعة من نوعي Melanoides، Melania Stenonمع رجيع الكون أدت إلى زيادة مقدارها 25٪في معدلات الأوزان مقارنة بالأسماك التي لم تتغذى على هذه العليقة.

- يرقات الذباب

أشارت نتائج العديد من الدراسات التي أجريت على أسماك السالمون أن يرقات ذباب Musca domestica تتساوى في قيمتها الغذائية كمادة بروتينية مع بروتين السمك المجفف،

لذلك يقترح الاعتماد على وجود يرقات الذباب في المخلفات الزراعية حيث يمكن أن يساعد ذلك في رفع القيمة الغذائية لهذه المخلفات ،وقد وجد أن

بروتين يرقات الذباب يحتوي على كميات زائدة من الأحماض الأمينية التي تحتاج إليها أسماك السالمون.

8 - السيلاج

السيلاج عبارة عن النواتج السائلة أو النصف صلبة المصنعة من مواد حيوانية ،وعادة لا يضاف إليها مواد أخرى عدا الأحماض حيث تعتمد عملية تحويلها إلى الصورة السائلة على الإنزيمات الموجودة في المادة الحيوانية المطلوب تحويلها إلى سيلاج والمواد التي يتم سولجتها معظمها من الأسماك كالرأس والزعانف والأحشاء والأسماك غير الاقتصادية ، حيث يتم فرم كل هذه الأجزاء ثم التعامل معها بالأحماض لضمان توزيع الإنزيمات لكل الكمية ولمنع النشاط البكتيري بها ، ويتم إضافة المادة الناتجة عن السولجة إلى الأعلاف بعد تجفيفه أو قبل تجفيفه في الأعلاف الرطبة كما تتوقف عملية السولجة على نوعية الحامض المستخدم، وأشهر هذه الأحماض هو حمض الفورميك.

وقد أوضحت بعض الدراسات التي أجريت في مصر عن إمكانية استخدام السيلاج المصنع بطريقة الحامض أو بالتخمر ببعض أنواع البكتيريا بمعدلات تتراوح ما بين 15- 25٪ في تصنيع أعلاف البلطي دون التأثير على معدلات نمو هذه الأسماك .

9- مخلفات الرواسب النشطة .

وهي عبارة عن مادة بنية اللون متماثلة نوعاً وذات قيمة غذائية تقترب من قيمة الخميرة أو من قيمة الحبوب الغنية في البروتينات الغذائية ، والمخلفات المعالجة تعتبراً مصدراً جيداً للبروتين والعناصر المعدنية وكذلك مجموعة فيتامين ب المركب خاصة فيتامين ب12 وبالرغم من مميزات

مسحوق المخلفات النشط والمعالج كمادة علف إلا أن من عيوبه أنه غير مستساغ ومعاملات هضم مكوناته منخفضة وافتقاره إلى الأحماض الأمينية المحتوية على الكبريت وكذلك احتوائه على بعض العناصر المعدنية السامة ووجود بعض البكتيريا المرضية به وكذلك احتوائه على سموم ومركبات مسببه للسرطان إضافة إلى رائحته العطنة غير المحببة .

وعلى الرغم من ذلك فقد أظهرت نتائج بعض البحوث أن استخدام مركزات المخلفات النشطة في علائق أسماك التروت أدى إلى الحصول على معدلات نمو جيدة، وأمكن أيضاً استخدام مخلفات الصرف الصحي النشطة في تكوين علائق أسماك المبروك والقراميط وقد أعطت نتائج عالية في أسماك المبروك .

وقد تم استخدام المخلفات النشطة في تايلاند لتسميد أحواض البلطي لتنشيط الغذاء الطبيعي.

10- مخلفات الألبان.

هناك مخلفات عديدة تنتج عن صناعة الألبان منها شرش اللبن أو اللبن الجاف منزوع الدسم، ويحتوي شرش اللبن على 16٪بروتين أما اللبن الجاف منزوع الدهن أو الدسم فيحتوي على 34٪من البروتين ،ويحتوي الكازين النقي على أكثر من 80٪من البروتين ويعتبر من البروتينات القياسية ويستخدم في تكوين علائق الأسماك النقية والنصف نقية عند عمل خلطات أعلاف تجريبية للأسماك.

وتحتوي مخلفات تصنيع الألبان على معظم الأحماض الأمينية الضرورية بالإضافة إلى سهولة هضمها .

11- الجيلاتين.

ينتج الجيلاتين من عظام وجلود الحيوانات ومن عظام الأسماك، ويتم استخلاص الجيلاتين أيضاً من عظام وجلود الخنزير 0

ويحتوي الجيلاتين النقي على حوالي 80- 92٪بروتين ويذوب في الماء الساخن ويتجمد عند تبريده ويستخدم كمادة رابطة في إنتاج الأعلاف على صورة حبوب،ويستخدم أيضاً في تكوين العلائق النصف نقية للأسماك وهو يفتقر إلى الحمض الأميني التريتوفان[1].

12- المخلفات والنواتج العرضية

هناك العديد من المخلفات الناتجة عن النشاط الصناعي والزراعي على المستوى العالمي ،وتشكل هذه المخلفات مشكلة بيئية مما جذب الانتباه إلى محاولة إعادة استخدامها في علائق الحيوانات والأسماك.

فعلى سبيل المثال: أوراق الصحف ولب البن ومخلفات تصنيع الأدوية

- أوراق الصحف.

بدأ في مطلع الستينيات استعمال أوراق الصحف والمنتجات الورقية الأخرى كمادة علفية مالئة في علائق بعض الحيوانات،وهناك كميات هائلة من منتجات الأوراق يتم التخلص منها

---

(1) تغذية الأسماك العلم والتطبيق د/ نبيل فهمي صـ209- 222 ، تغذية الأسماك د/عبد الحميد محمد صلاح صـ163-167 ، أصول التغذية ص111، تغذية الحيوان علمياً وعملياً ص 92، مواد العلف المستخدمة فى تغذية الدواجن د/أحمد أبو العلا ص: 36، معهد بحوث الإنتاج الحيواني ، مركز البحوث الزراعية نشرة رقم 3 / 2001 .

سنوياً.وهذه الكميات تقدر بملايين الأطنان؛حيث إن كمية الصحف المتخلفة عن الفرد الواحد تقدر بأكثر من 182كجم سنوياً على المستوى العالمي.

ونظراً للقيمة الغذائية لأوراق الصحف ولانحسار المساحات الزراعية والرعوية المخصصة للإنتاج الزراعي والحيواني في معظم بلدان العالم كان الاتجاه لاستخدام هذه الأوراق ضمن مواد علف الحيوانات المختلفة بعد معالجتها بطرق معينة (1)

وفي مجال تغذية الأسماك تم استخدام بقايا إنتاج الورق وتصنيعه في علائق أسماك السالمون (2) إلا أن الأمر لا زال يحتاج مزيداً من البحث والدراسة حول إمكانية استخدام هذه المخلفات في تغذية أنواع أخرى من الأسماك .

- لب البن .

تم استخدام لب البن المستخدم في تصنيع القهوة في إنتاج أعلاف بعض أنواع الأسماك حيث أثبتت الدراسات في هذا الصدد أن مخلفات تصنيع القهوة موجودة بكميات كبيرة وأوضحت نتائج البحوث أن العلائق المحتوية على 30٪من لب البن تغذت عليها أسماك البلطي الأوريا بإقبال جيد ،وأمكن لهذا النوع من الأسماك تحويلها إلى لحوم في أجسامها

---

(1) الأعلاف غير التقليدية د/ صلاح إسماعيل صـ 112، 113 وما بعدهما، تغذية الماشية صـ 251.

(2) تغذية الأسماك العلم والتطبيق د/ نبيل فهمي صـ209- 222 ،الأعلاف غير التقليدية صـ32-66 .

بطريقة وبكفاءة عالية ،وكان استخدام هذه المادة في إنتاج البلطي اقتصادياً ورخيصة الثمن وذات قيمة غذائية مرتفعة.

- **مخلفات تصنيع الأدوية والعقاقير**

يمكن استخدام مخلفات تصنيع الأدوية والعقاقير كإضافات في أعلاف أسماك البلطي الأوريا .(1)

ب – موقف الفقه الإسلامي من مصادر البروتين الحيواني المستخدمة في صناعة أعلاف الأسماك

يمكن بيان موقف الفقه الإسلامي من مصادر البروتين الحيواني المستخدم في صناعة أعلاف الأسماك من خلال المسائل التالية:

المسألة الأولى : حكم استخدام مخلفات الدواجن في أعلاف الأسماك.

بالنسبة لمسحوق الدواجن المذبوحة ذبحا شرعياً: يباح الانتفاع بها في صناعة أعلاف الأسماك ؛لأن الطيور التي تأكل الحب والزرع: يباح للإنسان أكلها بإجماع الفقهاء(2)،وقد ذكيت ذكاة شرعية ،وقد اتفق

---

(1) تغذية الأسماك العلم والتطبيق د/ نبيل فهمي صـــ209- 222 ،والأعلاف غير التقليدية صــ32-66 .

(2) إجماع الفقهاء منعقد على إباحتها ؛لأنها ليست من ذوات المخلب ولا مما يأكل الجيف و لأنها تأكل الحب والزرع، وبذلك تكون مستطابة، ولأنها تفدى في الإحرام والحرم، ولا يفدي غير المأكول 0 الإجماع لابن المنذر 125/1 ، البدائع 39/5 ، المدونة الكبرى للإمام مالك542/1، حاشيتا قليوبي وعميرة 364/4 ، المغني لابن قدامة 91/8 ، دليل الطالب 325/1.

الفقهاء على أن الحيوان أو الطير المباح إذا ذكي ذكاة شرعية حل بجميع أجزاءه[1].

لكن الأمر يتوقف على وجود الضرر من عدمه على صحة الإنسان بسبب تغذية الأسماك على هذه المخلفات ،فيتبع رأي الطب في هذا الأمر ، فإن قال الأطباء الثقات إنه لا ضرر على صحة الإنسان الذي يأكل الأسماك التي تتغذى على أعلاف تشتمل على مسحوق مخلفات الدواجن : فإنه يجوز استخدامها في صناعة الأعلاف بعد المعالجة اللازمة - والله أعلم -

أما ريش الدواجن المحلل مائيا : فهو من مصادر مواد العلف المشهورة في مصر ،ويتم الحصول عليه من المجازر ومحلات بيع الدواجن الحية بعد ذبحها ،إضافة إلى جمع ريش الدجاج الميت أحيانا وتحليله مائياً، خاصة عند موت أعداد كبيرة من الدجاج في مزارع التربية.

فبالنسبة لمسحوق ريش الدواجن التي ذكيت ذكاة شرعية :يجوز الانتفاع به في صناعة أعلاف الأسماك؛قياسا على باقي أجزاء هذه الدواجن؛ حيث إنه من أجزاءها

أما مسحوق ريش الدواجن الميتة : فهناك خلاف بين الفقهاء في حكم طهارته وجواز الانتفاع به وكذلك شعر الميتة ووبرها وصوفها ؛لذلك فإنني أبسط الحديث هنا حول بيان آراء الفقهاء وأدلتهم في هذه المسألة نحو حكم شعر الميتة وصوفها وريشها ووبرها وأجزاءها الظاهرة ، ؛لأن

---

(1) البدائع 45/5، المبسوط 237/11، التاج والإكليل 310/4، حاشية العدوى على شرح كفاية الطالب الرباني 420/2، الأم 289/4، نهاية المحتاج 113/8، المغنى 313/9، المحلى بالآثار 134/6 شرائع الإسلام 159/3، البحر الزخار 304/5، شرح النيل 427/4.

حكم الريش يأتي قياساً على هذه الأجزاء ضمن كلام الفقهاء في هذه المسألة ؛ لأن هذه الأجزاء ظاهرة يمكن أن تؤخذ منها حال الحياة أو بعد الموت، فهل يجوز الانتفاع بهذه الأجزاء أم لا؟

اختلف الفقهاء فى حكم شعر وصوف ووبر وريش الميتة هل هو نجس لا يجوز الانتفاع به أم طاهر يجوز الانتفاع به،وكان خلافهم على رأيين:

الرأي الأول:

لجمهور الفقهاء: الحنفية والمالكية ورواية للحنابلة والظاهرية والزيدية والإباضية قالوا: بطهارة الصوف والشعر والريش والوبر من الميتة. فيجوز استعمالها والانتفاع بها[1].

الرأي الثاني:

للشافعية ورواية للحنابلة قالوا: بنجاسة الصوف والشعر والريش والوبر من الميتة فلا يجوز استعمالها ولا الانتفاع بها[2].

سبب الخلاف

1- اختلافهم فى تأويل قوله تعالى: ﴿ وَمِنْ أَصْوَافِهَا وَأَوْبَارِهَا وَأَشْعَارِهَا أَثَاثاً وَمَتَاعاً إِلَى حِينٍ﴾[3] فقوله تعالى: (إلى حين) تعنى أن الاستعمال

---

(1) البدائع 142/5، المنتقى 137/3، التاج والإكليل 125/1، 126، الإنصاف 92/1، المغنى 60/1، المحلى بالآثار 128/1، البحر الزخار 14/2، شرح النيل 155/8، أحكام القرآن لابن العربي 15/3.

(2) المجموع 291/1، مغنى المحتاج 231/1، تحفة المحتاج 292/1، الإنصاف 92/1، المغنى 60/1، أحكام القرآن لابن العربي 150/3.

(3) سورة النحل من الآية (80).

يصح إلى أن يفنى كل واحد منهما بالاستعمال، وبالتالى فالموت لا يؤثر فى تحريم الصوف والوبر والشعر ويلحق بهم الريش؛ لأن الموت عبارة عن معنى يحل بعد عدم الحياة ولم تكن الحياة فى الصوف والوبر والشعر فيخلفهم الموت فيها وبهذا المعنى أخذ جمهور الفقهاء فقالوا بطهارة الأجزاء وجواز الانتفاع بها.

والمعنى الثانى لقوله تعالى (إلى حين) أى: إلى حين الموت، وبهذا أخذ أصحاب الرأى الثانى فقالوا: بنجاسة تلك الأجزاء وعدم جواز استعمالها بعد الموت[1].

2- اختلافهم فيما يتناوله اسم الحياة من أفعال الأعضاء فمن رأى أن النمو والتغذى من أفعال الحياة قال: إن الشعر والصوف والوبر والريش إذا فقدت النمو والتغذى فهى ميتة.

ومن رأى أنه لا يطلق اسم الحياة إلا على الحس قال: إن الشعر ونحوه ليست بميتة لأنه لا حس لها وبالتالى يجوز الانتفاع بها[2].

الأدلة

أدلة الرأي الأول:

استدل أصحاب الرأى الأول جمهور الفقهاء الحنفية والمالكية ومن معهم على طهارة ريش الميتة وشعرها ووبرها بالقرآن الكريم والسنة النبوية والمعقول:

---

(1) أحكام القرآن لابن العربي 150/3.

(2) بداية المجتهد 560/1.

أولا: القرآن الكريم

استدلوا بقوله تعالى: ﴿ وَاللَّهُ جَعَلَ لَكُمْ مِنْ بُيُوتِكُمْ سَكَناً وَجَعَلَ لَكُمْ مِنْ جُلُودِ الْأَنْعَامِ بُيُوتاً تَسْتَخِفُّونَهَا يَوْمَ ظَعْنِكُمْ وَيَوْمَ إِقَامَتِكُمْ وَمِنْ أَصْوَافِهَا وَأَوْبَارِهَا وَأَشْعَارِهَا أَثَاثاً وَمَتَاعاً إِلَى حِينٍ﴾[1].

وجه الدلالة:

الآية دليل على استعمال جلود الحيوانات وخاصة الأنعام فإنه يتخذ منها بيوتاً وهى الأخبية التى لا تصنع إلا من الصوف لخفتها وحملها ونقلها فى الأسفار والتحول من مكان لآخر.

كما أذن -ﷻ- بالانتفاع بصوف الغنم ووبر الإبل وشعر الماعز، والأثاث هو كل ما يحتاج المرء إلى استعماله والانتفاع به، ومنه أثاث البيت إذا كان كثيراً ملتفاً، وقوله تعالى: ﴿ وَمَتَاعاً ﴾ عامة فهى تعنى كل ما انتفع به المرء فى مصالحه وصرفه فى حوائجه[2].

فالأنعام بأنواعها مصدر للأثاث أى المال والمتاع والثياب، فالآية عامة لم تفرق بين شعر الميتة وغيره؛ لأن الله تعالى أخبر أن هذه الأشياء لنا ومنَّ علينا بذلك من غير فصل بين الذكية والميتة فيدل على تأكد الإباحة[3].

---

(1) سورة النمل من الآية (80).

(2) أحكام القرآن للجصاص 171/1، أحكام القرآن لابن العربي 148/3، 149، تفسير الطبري 153/14، تفسير القرطبي 153/10، تفسير ابن كثير 581/2.

(3) البدائع 142/5، المنتقى 137/3.

ونوقش وجه الاستدلال بالآية:

بأنها وردت للامتنان بما أحل الله تعالى لنا وما ورد فيها من الشعر والريش والصوف والوبر محمول على أجزاء المأكول إذا ذكى أو أخذ فى حياته، كما أن "من" فى قوله تعالى:﴿ وَمِنْ أَصْوَافِهَا وَأَوْبَارِهَا وَأَشْعَارِهَا أَثَاثاً وَمَتَاعاً إِلَى حِينٍ﴾[1] للتبعيض، والمراد البعض الطاهر دون غيره[2].

ثانيا: السنة النبوية المطهرة:

ما روى عن أم سلمة [3]- رضى الله عنها - أن النبى -ﷺ- قال: "**لا بأس بمسك الميتة إذا دبغ وصوفها وشعرها إذا غسل**"[4].

وجه الدلالة:

الحديث واضح الدلالة على أن كل شئ من الميتة حلال إلا ما أكل منها وهذا يشمل الجلد والشعر والصوف ... وغيره فكله حلال؛ لأنه لا يذكى[5]، ففيه جواز الانتفاع بجلد الميتة وغيره بعد غسله.

---

(1) سورة النمل من الآية (80).

(2) المجموع 292/1.

(3) أم سلمة أم المؤمنين هند بنت أبي أمية بن المغيرة المخزومية .توفيت سنة تسع وخمسون من الهجرة .المقتنى في سرد الكنى 170/2 لشمس الدين محمد بن أحمد الذهبي المتوفى سنة 748هـ نشر مطابع الجامعة الإسلامية – المدينة المنورة – سنة 1408هـ – تحقيق :صالح عبد العزيز المراد، مولد العلماء ووفياتهم 164/1.

(4) أخرجه البيهقي فى سننه وفيه يوسف بن السفر متروك يكذب ولم يأت به غيره، كما أنه منكر الحديث ولا يحل الاحتجاج بحديثه بحال. (سنن البيهقى 24/1 برقم 83، سنن الدار قطني 47/1 برقم 19، مجمع الزوائد 218/1، نصب الراية 184/1، الدراية فى تخريج أحاديث الهداية 58/1، التحقيق فى أحاديث الخلاف 91/1).

(5) نصب الراية 184/1.

ونوقش الاستدلال بالحديث بالآتى:

1- أن هذا الحديث ضعيف ؛ لأنه تفرد به يوسف بن السفر[1] وهو متروك الحديث.

2- أن هذا الحديث لا يمكن أن يتمسك به من يقول بطهارة الشعروالريش ونحوهما بالغسل[2].

ثالثا: المعقول:

استدلوا بالمعقول من وجهين:

1- أن حرمة الميتة ليست لموتها فإن الموت موجود فى السمك والجراد وهما حلالان، قال تعالى: ﴿ أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعاً لَكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ﴾[3] بل لما فيها من الرطوبات السيالة والدماء النجسة لانجمادها بالموت، ولهذا يطهر الجلد بالدباغ حتى يجوز بيعه لزوال الرطوبة عنه ولا رطوبة فى هذه الأشياء فلا تكون حراماً[4].

2- أن هذه الأجزاء (الشعر والصوف والوبر والريش) لا حياة فيها ؛لأنها لا تحس ولا تتألم وهما دليل الحياة، ولو انفصل فى الحياة كان طاهراً فكذلك بعد الموت[5].

---

(1) يوسف بن السفر هو: أبو الفيض كاتب الأوزاعى الشامي يوسف بن زياد أبو عبدالله البصري، وكان ببغداد منكر الحديث، روى عن ابن أبى خالد، مات سنة خمس وأربعين ومائتين. (التاريخ الأوسط 223/2، لسان الميزان 417/3، تهذيب الكمال 378/15).

(2) المجموع 192/1.

(3) سورة المائدة من الآية (96).

(4) البدائع 142/5.

(5) أحكام القرآن للجصاص 171/1، المغنى 60/1.

أدلة الرأي الثاني:

استدل أصحاب الرأى الثانى الشافعية ومن معهم على تحريم أجزاء الميتة بالقرآن الكريم والسنة والمعقول:

أولا: القرآن الكريم:

قوله تعالى: ﴿ حَرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ ﴾

وجه الدلالة:

عموم الآية يدل على أن الأجزاء كلها تحرم بالموت؛ لأنها من الميتة فلا يجوز بيعها ولا الانتفاع بها وهو عام فى الشعر وغيره[1].

نوقش الاستدلال بالآية:

بأنها عامة، والآية التى احتججنا بها: ﴿ وَمِنْ أَصْوَافِهَا وَأَوْبَارِهَا وَأَشْعَارِهَا ﴾ خاصة فى بعضها وهو الشعر والصوف والوبر والخاص مقدم على العام.

وأجيب على ذلك:

بأن التمسك بقوله تعالى: ﴿ حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ ﴾ أولى؛ لأنها وردت لبيان المحرم وأن الميتة محرمة علينا بخلاف الآية الثانية فوردت للامتنان بما أحله الله تعالى لنا من الحيوانات فى حال الحياة[2].

(1) أحكام القرآن لابن العربي 150/3، تفسير الطبري 74/6، المجموع 292/1.

(2) عون المعبود 124/11، المجموع 292/1.

ثانيا: السنة النبوية المطهرة:

ما روى عن عبدالله بن عكيم[1] - رضى الله عنهما - قال: أتانا كتاب رسول الله ﷺ -: "أن لا تنتفعوا من الميتة بإهاب ولا عصب"[2].

وجه الدلالة:

نهى رسول الله - ﷺ - عن الانتفاع بأى شيء من الميتة دبغ أو لم يدبغ، والإهاب هو الجلد، والغالب أن الشاه لا تخلوا من شعر وصوف ولم يذكر ﷺ - طهارته والانتفاع به فى الحال ولو كان طاهراً لبينه[3].

نوقش وجه الاستدلال من الحديث بالآتى:

أنه لا حجة فى هذا الحديث؛ لأن الإهاب اسم لغير المدبوغ لغة والمراد من العصب منع الانتفاع به حال الرطوبة فيحمل على ذلك توفيقاً بين الأدلة[4].

---

(1) هو: عبدالله بن عكيم الجهني أبو معبد الكوفي له صحبة، أسلم فى حياة النبي ﷺ حدث عن عمر وعلى وابن مسعود، روى عنه هلال الوزان ومسلم الجهني والحكم، توفى سنة ثمان وثمانين من الهجرة. (سير أعلام النبلاء 510/3، تقريب التهذيب 314/1).

(2) صححه ابن حبان وقال أبو عيسى: هذا حديث حسن. (صحيح ابن حبان، باب فى جلود الميتة 93/4 رقم 1277، سنن الترمذي، كتاب اللباس، باب ما جاء فى جلود الميتة، 222/4رقم 729، كما رواه أبو داود بلفظ: لا تستمتعوا من الميتة..،كتاب الصلاةباب من روى أن لا ينتفع بإهاب الميتة67/4رقم 4157، سنن ابن ماجة، كتاب اللباس، باب من قال لا تنتفع من الميتة بإهاب ولا عصب 1194/2 رقم 3613.

(3) عون المعبود 11 / 124 ، سبل السلام 1 / 42 ، المجموع 292/1.

(4) البدائع 142/5.

ثالثا : المعقول:

استدلوا بالمعقول من وجهين:

1- أن الموت وإن كان لا يحل الصوف والوبروالريش والشعر، ولكن الأحكام المتعلقة بالجثة تتعدى إلى هذه الأجزاء من الحل والحرمة فكذلك الطهارة والتنجيس(1).

نوقش الاستدلال من المعقول:

بأن الطهارة والتنجيس حكم يترتب على الحياة والموت وليس للصوف ولا للوبر ولا للشعر والريش مدخل بحال(2).

2- أن الشعر والريش وما يلحق بهما جزء متصل بالحيوان أو الطائر اتصال خلقة ينمو بنمائه فينجس بموته كسائر الأجزاء(3).

نوقش الاستدلال من المعقول:

بأن النماء ليس بدليل على الحياة فإن النبات ينمو وليس بحي؛ ولأن هذه الأجزاء لا تحس ولا تتألم وهذا دليل على عدم الحياة(4).

الراجح

بعد عرض الآراء وأدلتها فى حكم أجزاء الميتة الظاهرة كالشعر والريش والصوف وغيرها، يبدو لى - والله أعلم - أن الراجح هو رأى جمهور الفقهاء الحنفية والمالكية ومن وافقهم القائلين بطهارة أجزاء الميتة

---

(1)أحكام القرآن لابن العربي 151/3، المجموع 292/1.

(2)أحكام القرآن لابن العربي 151/3، المغنى 60/1.

(3)أحكام القرآن لابن العربي 151/3، المجموع 292/1.

(4) أحكام القرآن للجصاص 171/1، أحكام القرآن لابن العربي 151/3، المغنى 60/1.

الظاهرة من الصوف والشعر والريش والوبر للأسباب الآتية:

1- قوة ما استدلوا به من القرآن الكريم والسنة النبوية.

2- أن المحرم من الميتة هو الأكل فقط بدليل قوله تعالى: ﴿قُلْ لا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّماً عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً﴾ فخص سبحانه الأكل بالذكر بدليل قوله تعالى: ﴿عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ﴾ أى: مطعوماً ومأكولاً أو ما يتأتى به الأكل.

3- أن النبى - ﷺ - نص على حرمة الأكل فقط فى قوله: "**إنما حرم من الميتة أكلها**" وكان الأكل حراماً؛ لشدة الضرر فيه بخلاف الانتفاع بالأجزاء الأخرى فلا ضرر فيه؛ لأنها لا تستعمل على حالتها بل فيها معالجات وتدخلات وإضافات لكى تكون صالحةً للاستعمال إلى جانب ضرورة الغسل قبل التصنيع وبعده.

4- ولحاجة الناس للانتفاع بمثل هذه الأشياء؛ لعموم قوله تعالى: ﴿وَلَكُمْ فِيهَا مَنَافِعُ كَثِيرَةٌ وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ﴾[1]، فالشعر يستخدم فى عمل الفرش بالإضافة إلى استعماله كسماد، والصوف يستخدم فى عمل البطاطين والأقمشة الصوفية والمنسوجات والأكلمة، والريش يستعمل فى تزيين الملابس وعمل الفراء وصناعة الأعلاف وغير ذلك من وسائل الانتفاع المختلفة[2].

(1) سورة المؤمنون من الآية (21).

(2) أساسيات الإنتاج الحيواني د/ رضا سلامة، د/ محمود صفوت 2/91- 92.

5- أن ما لم يذكر بتحريم ولا تحليل فهو مباح بقوله ـ ﷺ ـ: "وما سكت عنه فهو عفو"[1] وليس فى القرآن الكريم تحريم الشعر والصوف ونحوهما، بل فيه ما يوجب الإباحة وهو قوله تعالى: ﴿ وَالْأَنْعَامَ خَلَقَهَا لَكُمْ فِيهَا دِفْءٌ وَمَنَافِعُ ﴾[2] والدفء: ما يتدفأ به من شعرها ووبرها وصوفها، وذلك يقتضى إباحة الجميع من الميتة والحية[3].

6- أن هذه الأعيان من الطيبات وليست من الخبائث، فتدخل فى آية التحليل وهى قوله تعالى: ﴿ وَمِنْ أَصْوَافِهَا وَأَوْبَارِهَا وَأَشْعَارِهَا أَثَاثاً وَمَتَاعاً إِلَى حِينٍ ﴾ وذلك لأنها لم تدخل فيما حرمه الله من الخبائث لا لفظاً ولا معنى، أما اللفظ فقوله تعالى ﴿ حُرِّمَت عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ ﴾ لا يدخل فيها الشعور وما أشبهها، وذلك لأن الميت ضد الحى، والحياة نوعان: حياة الحيوان وحياة النبات، فحياة الحيوان خاصتها الحس والحركة الإرادية، وحياة النبات النمو والاغتذاء، وقوله تعالى: ﴿ حُرِّمَت عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ ﴾ إنما هو بما فارقته الحياة الحيوانية دون النباتية، فإن الزرع والشجر إذا يبس لم ينجس باتفاق، والشعر ينمو ويتغذى ويطول كالزرع فلا ينجس بالموت[4].

7- أن هذه الأجزاء يجوز الانتفاع بها حال حياة الحيوان دون تذكية للحيوان ،فدل ذلك على أنها لاتنجس بالموت .

---

(1) قال الحاكم: حديث صحيح الإسناد ولم يخرجاه (المستدرك، كتاب الأطعمة 128/4 برقم 7131 ، سنن البيهقى 330/9).

(2) سورة النحل من الآية (5).

(3) أحكام القرآن للجصاص 170/1، 171.

(4) الفتاوى الكبرى لابن تيمية 267/1.

وبناء على القول بطهارة ريش الطيور الميتة: فإنه يجوز شرعاً استخدامه في صناعة أعلاف الأسماك إذا لم يأت منه ضرر على صحة الإنسان بسب تغذيته على الأسماك المغذاة على أعلاف مشتملة على هذا المسحوق ،ويتبع رأي الطب في هذا الأمر – والله أعلم- .

المسألة الثانية: حكم استخدام مسحوق السمك والمواد الذائبة السمكية في أعلاف الأسماك .

اتفق الفقهاء على طهارة السمك وحل أكله حياً وميتاً[(1)]، فيباح بجميع أجزاءه .

واستدلوا على اتفاقهم بالقرآن الكريم والسنة النبوية المطهرة .

أولاً:- القرآن الكريم .

قوله تعالى: ﴿أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ﴾[(2)]

وجه الدلالة:

دلت الآية على إباحة صيد البحر وطعامه فصيده ما صيد منه وطعامه ما قذفه البحر، وهو ميتة فدل ذلك على إباحة السمك حياً وميتاً، وهذا يشمل السمك بجميع أجزاءه[(3)]

---

(1) لم يخالف في ذلك سوى الحنفية حيث قالوا بعدم جواز أكل السمك الطافي 0المبسوط 22/11،بدائع الضائع 35/5،مواهب الجليل في شرح مختصر خليل 87/1، المجموع شرح المهذب للنووي 587/2،المغني لابن قدامه 351/9، كشاف القناع 57/1،المحلى بالاثار60/6، شرائع الإسلام 169/3، البحر الزخار302/5،شرح النيل4220/1

(2) سورة المائدة من الآية رقم 96

(3) تفسير القرطبي 6م319،تفسير الطبري640/7، تفسير ابن كثير 255/2، المغني 65/11.

ثانياً:- السنة النبوية المطهرة

قوله صلى الله عليه وسلم :(أحلت لنا ميتتان : الحيتان والجراد والكبد والطحال) [1]

وجه الدلالة :

دل الحديث على إباحة ميتة السمك ،وهذا يشملها بجميع أجزاءها.[2]

وعلى هذا: يباح استخدام مسحوق السمك والمواد الذائبة السمكية في تصنيع أعلاف الأسماك ،بحيث لا يترتب على استخدامه ضرر على صحة الإنسان – والله أعلم - .

المسألة الثالثة: مسحوق البيض المجفف

يتم عمل مسحوق البيض من البيض السليم الذي يصلح لغذاء الإنسان، أو من البيض الفاسد كالذي يفسد أثناء عمليات التفريخ، أو من قشر البيض بعد التفريخ .

فالبيض السليم طاهر ويباح للإنسان أكله؛لأنه متولد من طائر مباح الأكل باتفاق الفقهاء[3] ،وكذلك قشر البيض الناتج عن عمليات التفريخ وغيرها : طاهر يجوز الانتفاع به كما ذكر الحنابلة [4]

---

(1) سبق ص39.

(2) تحفة الأحوذي 445/5،مصباح الزجاجة237/3، مطالب أولي النهى 328/6.

(3) الإجماع لابن المنذر ص125 ، مواهب الجليل 318/6 ،التاج والإكليل 234/3 ، كشاف القناع 189/6

(4) حيث قالوا : يحل كل طعام طاهر لا نجس أو متنجس لا مضرة فيه بخلاف نحو سموم حتى المسك ونحوه مما لا يؤكل عادة كقشر بيض وقرن حيوان مذكى إذا دق=

وأما البيض الفاسد : فيسميه الفقهاء بالبيض المذر [1]، وبالنظر فيما اطلعت عليه من كتب الفقه في المذاهب المختلفة لم أجد من الفقهاء من فصل الكلام في حكمه من حيث الطهارة والنجاسة سوى المالكية، حيث جاء في كتاب الشرح الكبير [2] :(المذر بذال معجمة مكسورة وهو ما عفن أو صار دما أو مضغة أو فرخا ميتا فإنه نجس وأما ما اختلط صفاره ببياضه عفونة فاستظهروا طهارته) .

وبناء على ما سبق من آراء الفقهاء، فإنه يباح استخدام مسحوق البيض السليم في صناعة أعلاف الأسماك وكذلك مسحوق قشر البيض الناتج عن عمليات التفريخ وغيره، ولا يجوز استخدام مسحوق البيض المذر الذي يوجد به دم أو فرخ ميت ؛للقول بنجاسته، ولأنه من قبيل إطعام الميتة للحيوان في حالة ما إذا كانت تحتوي البيضة على فرخ ميت .- والله أعلم-

المسألة الرابعة: حكم استخدام مسحوق الدم في أعلاف الأسماك .

الدم الذى يصنع منه مسحوق بعد تجفيفه هو دم الحيوانات المذبوحة وهو ما يعرف باسم الدم المسفوح. وهو الجارى الذى يسيل من الحيوان عند موجبه من ذبح أو جرح أو فصد [3].

=ونحوه المبدع 193/90 ، الفروع لابن مفلح 267/6 ، الإنصاف 354/10 ، كشاف القناع 189/6 ، الروض المربع 346/3.

(1) حاشية ابن عابدين 566/2 ،الشرح الكبير للدردير 50/1 ، حاشية البجيرمي 153/2، المجموع 270/7 ، الإنصاف 542/3،

(2) الشرح الكبير للدردير 50/1

(3) تفسير القرطبي 123/7، حاشية للدسوقي 57/1، مواهب الجليل 96/1، المحلى بالآثار 56/6.

وقبل البحث فى حكم الدم أتكلم عن عنصرين يتعلقان بالدم ؛نظراً لظهور توجهات عالمية عديده لاستخدامه في الأغذية والأدوية وغيرها وهما:

1- الأغذية التي يضاف إليها الدم المسفوح

الدم المسفوح هو أحد نواتج ذبح الطيور والحيوانات الأهلية كالبقر والغنم والماعز، ويشكل حوالى 7.7٪ من وزن جسم البقر، وحوالى 6.2٪ من وزن جسم الغنم والماعز وحوالى 3.5٪ من وزن جسم الخنازير[1].

والدم الذى يدخل فى الأغذية يخضع الحيوان الذى يؤخذ منه لإشراف طبى بيطرى قبل وبعد عملية الذبح، ويعتبرعلماء التغذية الدم غير صالح للاستهلاك الآدمى إذا تلوث بمحتويات أمعاء الحيوان[2]. ونظراً لرخص سعر الدم مقروناً بقيمته الغذائية المرتفعة وخصائصه التكنولوجية فقد توسعت الدول الأوروبية لاستخدامه فى بعض الأطعمة والمأكولات، فيستخدم فى بعض أنواع النقانق (السجق) مثل نقائق الدم ومعجون الدم والحساء وأقراص اللحم المعروفة بالهامبرغر، وفى شرائح اللحم المعدة للشوى، وفى إنتاج بعض اللحوم فى الجيلى وغيرها كما يستخدم فى تركيب بعض الأسمدة الزراعية والأعلاف الحيوانية وفى صناعة بعض المركبات الصيدلانية ومواد التجميل والزينة[3].

---

(1) المحرم والنجس فى الغذاء والدواء د/ محمد الهوارى صـ92، استخدام الدم فى الغذاء، أ.د/ سعيد سلام صـ 109، بحثان مقدمان ضمن الندوة التاسعة بعنوان: رؤية إسلامية لبعض المشكلات الطبية المعاصرة.

(2) المحرم والنجس فى الغذاء والدواء ص: 92، استخدام الدم فى الغذاء ص: 110.

(3) المواد المحرمة والنجسة فى الغذاء والدواء بين النظرية والتطبيق د/ نزية حماد، صـ 80، دار القلم، دمشق، الطبعة الأولى 1425هـ=2004م.، أساسيات الإنتاج الحيواني د/ رضا=

2- البلازما واستخدامها في الأغذية :

الدم عبارة عن محلول سائل مائى يتكون من شقين: الجزء الأول وهو: البلازما وهى الجزء السائل من الدم وتتكون من 90٪ ماء ومواد متعددة ذائبة فى هذا الماء، والجزء الثانى هو : العوامل المتشكلة من خلايا وأجزاء أخرى كخلايا الدم الحمراء وخلايا الدم البيضاء والصفائح الدموية[1]، والبلازما مادة سائلة شفافة تميل إلى الإصفرار ولها دور فى نقل الماء والأملاح وأيضاً المواد الغذائية مثل السكريات والفيتامينات وغيرها، وتتنوع الاستفادة من البلازما أكثر من الاستفادة بالدم فى صورته الكاملة وذلك لخلوها من لون الدم الأحمر[2].

وتعتبر بلازما الدم بديلاً رخيصاً لزلال البيض، فتدخل فى أنواع من العجائن كالكعك والبسكويت والفطائر والخبز، كما تمزج البلازما باللبن فى تصنيع منتجات الألبان، وتستخدم فى صنع الفطائر والحساءات الجاهزة ومكعبات اللحم، كما تضاف إلى الدقيق لتعزيز كمية البروتين فيه، كما تدخل فى صناعة الأدوية وأغذية الأطفال.. وغيرها[3].

=سلامة، د/ محمود صفوت 91/2، المحرم والنجس فى الغذاء والدواء صـ 93، د/ عبد الحميد محمد صلاح . تغذية الأسماك صـ162- 163 .

(1) فسيولوجي الحيوان د/ مدحت حسين خليل (جامعة الأزهر) ص:276، 277، دار الكتاب الجامعي ، الطبعة الرابعة 2002م.

(2) فسيولوجي الحيوان د/ مدحت خليل ص: 276، 277، فسيولوجيا الحيوان، د/ محمد يحيى درويش، ص: 87، دار المعارف، الطبعة الأولى، 1981م، استخدام الدم فى الغذاء ص:113.

(3) المحرم والنجس فى الغذاء والدواء ص: 93، المواد المحرمة والنجسة فى الغذاء والدواء صـ: 80، استخدام الدم فى الغذاء، صـ113- 115.

حكم الدم المسفوح :

اتفق الفقهاء على أن الدم المسفوح قليله وكثيره حرام نجس لا يحل أكل شيء منه ولا استعماله ولا الانتفاع به[1].

واستدلوا على اتفاقهم بالكتاب والسنة والإجماع.

أولا : القرآن الكريم:

استدلوا بقوله تعالى: ﴿ إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ... ﴾[2].

وقوله تعالى: ﴿ حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ.... ﴾[3].

فهاتان الآيتان تقتضيان تحريم سائر الدماء قليلها وكثيرها ، ولكن الله سبحانه وتعالى قيده بالمسفوح فى قوله تعالى : ﴿قُلْ لا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّماً عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَماً مَسْفُوحاً...﴾[4].

---

(1) أحكام القرآن للجصاص 173/1، أحكام القرآن لابن العربي أبى بكر محمد بن عبد الله الأندلسي المالكي المتوفى سنة (543 هـ) 79/1، دار الكتب العلمية ، تفسير القرطبي 227/2، البدائع 61/1 الفتاوى الهندية 290/5، تبيين الحقائق 226/6، التاج والإكليل 150/1، مواهب الجليل 96/1، بداية المجتهد 342/1، المجموع 576/2، تحفة المحتاج 293/1، مغنى المحتاج 232/1، الإنصاف 354/10، الفروع 254/1، المحلى بالآثار 55/6، شرائع الإسلام، 177/3، البحر الزخار 166/2، شرح النيل 240/1.

(2) الآية (173) من سورة البقرة.

(3) الآية (3) من سورة المائدة

(4) الآية (145) من سورة الأنعام

فحمل الفقهاء المطلق[1] في قوله تعالى: ﴿ حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ. ﴾ على المقيد[2] فى قوله تعالى : ﴿قُلْ لا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّماً عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَماً مَسْفُوحاً...﴾ ،لاتحادهما في السبب والحكم، فالسبب هو الضرر الناشيء عن تناول الدم والحكم فيهما واحد وهو الحرمة، وهذا يقتضى تحريم المسفوح دون غيره كالكبد والطحال والمتبقي في عروق الحيوان بعد ذبحه، والسفح المشترط فى حرمة الدم إنما هو دم الحيوان المذكى، أى الذى يسيل عند التذكية من الحيوان الحلال الأكل[3] فقد دلت الآيات على حرمة الدم المسفوح لنجاسته ووصفه بكونه رجساً، فالتحريم دليل النجاسة[4].

ثانيا: السنة النبوية المطهرة:

روى عن أبى أمامة[5] ﷺ قال: بعثنى رسول الله ﷺ إلى قومى

---

(1) المطلق : ما تناول واحداً غير معين باعتبار حقيقة شاملة لجنسه مثل قوله تعالى (فتحرير رقبة ..) فلفظ الرقبة يتناول واحداً غير معين من جنس الرقاب . (شرح الكوكب المنير لمحمد بن أحمد عبد العزيز الفتوحي المعروف بابن النجار الحنبلي المتوفى سنة (972 هـ) ص: 42، 421، مطبعة السنة المحمدية ، حاشية العطار 84/2).

(2) المقيد : ما تناول معيناً أو موصوفاً زائداً على حقيقة جنسه كقوله تعالى: ﴿ .. رَقَبَةٍ مُؤْمِنَةٍ..﴾ (شرح الكوكب المنير ص: 420، 421).

(3) أحكام القرآن للجصاص 173/1، أحكام القرآن لابن العربي 79/1، الجامع لأحكام القرآن القرطبي 227/2، بداية المجتهد 342/1.

(4) البدائع 60/1، الوجيز في أصول الفقه د/ عبد الكريم زيدان صـ286.

(5) أبو أمامة هو: صدى بن عجلان بن وهب بن عمرو أبو أمامة الباهلي، نزل بالشام، صحب النبي ﷺ وسمع منه وروى عنه ، مات سنة ست وثمانين وهو ابن أحدى=

أدعوهم إلى الله ورسوله وأعرض عليهم شرائع الإسلام فأتيتهم، فبينما نحن كذلك إذ جاءوا بقصعة من دم فاجتمعوا عليها يأكلونها، فقالوا: هلم يا صدى فكل قال: ويحكم إنما أتيتكم من عند من يحرم هذا عليكم فأقبلوا عليه قالوا: وما ذاك، فتلا عليهم قوله تعالى: ﴿ حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ... ﴾ (1).

وجه الدلالة:

الحديث صريح فى تحريم الدم بمقتضى تحريمه فى القرآن الكريم صراحة بنص الآية الكريمة.

فقد ورد أنهم كانوا يملئون الأوانى بالدم ويشوونه ويطعمونه الضيف فحرم الله عليهم ذلك(2).

ثالثاً: الأثر:

=وتسعين سنة (تهذيب الكمال 160/13، التعديل والتجريح لمن خرج له البخاري فى الجامع الصحيح لسليمان بن خلف الباجى المتوفى سنة:(474هـ) 79/2، تحقيق: أبو لبابة حسين، دار اللواء للنشر، الطبعة الأولى 1406هـ).

(1) رواه الإمام الطبراني وفيه بشير بن شريح وهو ضعيف، كما رواه الحاكم فى المستدرك (المعجم الكبير للحافظ أبى القاسم سليمان بن أحمد الطبراني المتوفى سنة (360 هـ) 179/8 تحقيق : حمدي عبد المجيد السلفي ، مكتبة العلوم والحكم الطبعة الثانية 1404 هـ = 1983 م ، المستدرك 744/3، باب ذكر أبو أمامة الباهلي، مجمع الزوائد 378/9، تنقيح تحقيق أحاديث التعليق لشمس الدين محمد بن أحمد بن عبدالهادى الحنبلي المتوفى سنة (744هـ) 406/3، تحقيق: صالح شعبان، دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الأولى 1998م.

(2) الزواجر عن اقتراف الكبائر 361/1.

ما روى عن ابن عباس - ﷺ **أنه سئل عن الطحال، فقال: كلوه، فقالوا: إنه دم، فقال: "إنما حرم عليكم الدم المسفوح**[1].

رابعاً: الإجماع:-

- أجمع المسلمون على نجاسة الدم المسفوح وهو السائل الجارى من الحيوان عند الذكاة[2].

حكم الدم غير المسفوح :

إذا كان الفقهاء أجمعوا على نجاسة وحرمة الدم المسفوح، فما حكم الانتفاع بالدم غير المسفوح؟

الدم غير المسفوح هو: غير الجارى من المذكى الباقى بالعروق أو فى قلب الحيوان، أو ما يرشح من اللحم[3].

وقد اختلف الفقهاء فى تناوله واستعماله والانتفاع به على رأيين:-

الرأي الأول:

للحنفية والمالكية فى المشهور عندهم والشافعية فى الأظهر والحنابلة فى رواية والإمامية والزيدية والإباضية قالوا :الدم غير المسفوح طاهر يحل تناوله واستعماله والانتفاع به[4].

---

(1) المصنف لابن أبى شيبة 547/5.

(2) الجامع لأحكام القرآن 227/2، شرح النووي على صحيح مسلم 20/3، البدائع 61/5، التاج والإكليل 151/1، بداية المجتهد 342/1، المجموع 576/2.

(3) حاشية الصاوي على الشرح الصغير 47/1، مواهب الجليل 96/1.

(4) أحكام القرآن للجصاص 429/2، الجامع لأحكام القرآن 227/2، البدائع 61/5، تبيين الحقائق 74/1، التاج والإكليل 150/1، مواهب الجليل 96/1، المجموع=

الرأي الثاني:

للمالكية فى غير المشهور ومقابل الأظهر عند الشافعية ورواية للحنابلة والظاهرية قالوا: بحرمة الدم كله سواء كان مسفوحاً أو غير مسفوح[1].

سبب الخلاف

معارضة الإطلاق فى قوله تعالى: ﴿ حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ..﴾[2] للتقييد الوارد فى قوله تعالى: ﴿قُلْ لا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّماً عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَماً مَسْفُوحاً...﴾[3]

فمن رد المطلق إلى المقيد اشترط فى تحريم الدم كونه مسفوحاً، ومن رأى أن الإطلاق حكم زائد على التقييد قضى بالمطلق على المقيد، وقال: يحرم قليل الدم وكثيره[4].

الأدلة

أدلة الرأي الأول:

استدل أصحاب الرأى الأول الحنفية ومن معهم بالقرآن الكريم

=576/2، تحفة المحتاج 293/1، مغنى المحتاج 232/1، المغنـى 420/1، كشاف القناع 191/1، شرائع الإسلام 177/3، البحر الزخار 17/2، شرح النيل 423/1.

(1) مواهب الجليل 69/1، المنتقى 129/3، مغنى المحتاج 232/1، تحفة المحتاج 239/1، المغنى 411/1، كشاف القناع 191/1، المحلى بالآثار 55/6.

(2) الآية: (3) من سورة المائدة.

(3) الآية (145) من سورة الأنعام

(4) بداية المجتهد 342/1.

والسنة النبوية:

أولا: القرآن الكريم:-

قوله تعالى: ﴿قُلْ لا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّماً عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَماً مَسْفُوحاً.﴾ (1)

وجه الدلالة:

دلت الآية على أن ما لم يكن مسفوحاً حلال طاهر، وذلك للضرورة التى تلحق الناس فى ذلك إذ لا يخلو اللحم وإن غسل أن يبقى فيه دم يسير، فالآية حرمت المسفوح دون غيره لمشقة الاحتراز منه (2).

ونوقش الاستدلال بالآية:

بأنه فى غير موضعه؛ لأن الآية التى احتجوا بها فى الأنعام وهى مكية، والآية التى حرمت الدم كله فى سورة المائدة وهى مدنية من آخر ما أنزل فحرم فى أول الإسلام بمكة المسفوح ثم حرم بالمدينة الدم كله جملة عموماً، فمن لم يحرم إلا المسفوح وحده فقد أحل ما حرم الله تعالى فى الآية الأخرى، ومن حرم الدم جملة، فقد أخذ بالآيتين جميعاً وقد حرم بعد تلك الآية أشياء ليست فيها كالخمر وغير ذلك، فوجب تحريم كل ما جاء نص بتحريمه بعد تلك الآية، والدم جملة مما نزل تحريمه بعد تلك الآية (3).

---

(1) الآية (145) من سورة الأنعام

(2) أحكام القرآن للجصاص 173/1، الجامع لأحكام القرآن 227/2، التاج والإكليل 137/1.

(3) المحلى الآثار 56/6.

ثانيا: السنة النبوية المطهرة:-

ما روى عن عبدالله بن عمر - رضى الله عنهما – أن رسول الله - ﷺ- قال: **أحلت لنا ميتتان ودمان، فأما الميتتان: فالحوت والجراد، وأما الدمان: فالكبد والطحال**(1).

وجه الدلالة:-

أحل الله -ﷻ- الكبد والطحال فى الحديث الشريف على لسان الرسول - ﷺ- وهما دمان ليس بمسفوح، فدل على إباحة كل ما ليس بمسفوح من الدماء(2).

ونوقش الاستدلال بالحديث:

بأن الكبد والطحال حلال لا لأنهما دمان خصصهما الحديث، بل لأنهما لحم يشهد بذلك العيان الذى لا يعارضه بيان ولا يفتقر إلى برهان(3).

أدلة الرأي الثاني:

استدل أصحاب الرأى الثانى المالكية ومن معهم من القرآن الكريم بقوله تعالى: ﴿ حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ.... ﴾(4)

وجه الدلالة :

هذه الآية مطلقة تقتضى تحريم الدم كله دون فرق بين المسفوح وغيره كما أن هذه

---

(1) سبق تخريجه صـ39.

(2) أحكام القرآن للجصاص 429/2، سبل السلام 35/1.

(3) أحكام للقرآن لابن العربي 54/1.

(4) الآية: (3) من سورة المائدة.

الآية نزلت بعد آية التقييد بالدم المسفوح كما سبق فى سبب الخلاف[1]، كما أنه دم مسفوح وإن لم يسل لقلته[2].

الراجح

- أن كل دم يسيل من الحيوان الحى حرام قليله وكثيره؛ لإطلاق تحريمه فى الآيات السابقة، ولتحقق الضرر من تناوله واستعماله.

وعلى هذا :لا يجوز استخدام مسحوق الدم في صناعة أعلاف الأسماك،وأن تغذية الأسماك عليه يعتبر من قبيل الاستثمار المحرم ؛لنجاسة الدم، ووجود الضرر من استخدامه على صحة الإنسان – والله أعلم - .

المسألة الخامسة :حكم استخدام مسحوق مخلفات الحيوانات اللافقارية في أعلاف الأسماك .

تشمل هذه الحيوانات بعض الكائنات البحرية كالجمبري والاستاكوزا وغيرها،كما تشمل بعض الحشرات كالذباب ودودة الطعم والقواقع وغير ذلك .

فالبنسبة للقشريات من الجمبري والاستاكوزا وغيرهما من الكائنات البحرية ،فيباح استخدامها في صناعة أعلاف الأسماك إذا كانت لا تضر بصحة الإنسان ؛ لأنها من صيد البحر ،وهو مباح بإجماع الفقهاء[3]؛ لعموم أدلة إباحة حيوان البحر السالف ذكرها .

---

(1) بداية المجتهد 342/1، المحرم من الحيوان فى الشريعة الإسلامية ، د/ بديعة على أحمد الطملاوي ص: 1468،حولية كلية الدراسات بالإسكندرية .

(2) مغنى المحتاج 262/1، تحفة المحتاج 293/1.

(3)الإجماع لابن المنذر 125/1

أما الحشرات فقد ظهرت في البيئة المصرية العديد من التوجهات نحو جمع الحشرات المختلفة وإضافتها ضمن مكونات أعلاف الأسماك ،ولبيان موقف الفقه من هذه القضية أزيد الأمر وضوحاً من خلال تعريف الحشرات وحكم أكلها بالنسبة للإنسان،وهل هي من الطيبات أم من الخبائث،وهل هي طاهرة أم نجسة؟

- **تعريف الحشرات .**

الحشرات جمع حشرة والحشرة: واحدة صغار دواب الأرض كاليرابيع والقنافذ والضباب ونحوها، وهو اسم جامع لا يفرد الواحد إلا أن يقال هذا من الحشرة ويجمع مسلما. وقيل الحشرات: هوام الأرض مما لا اسم له، وقيل: الحشرات، والأحراش، والأحناش واحدا[1].

والحشرة الهامة من هوام الأرض: كالخنافس والعقارب، والدابة الصغيرة من دواب الأرض: كالفئران والضباب، وعند علماء الحيوان: كل كائن يقطع فى خلقه ثلاثة أطوار يكون بيضة، فدودة، ففراشة جمعها حشر[2].

وتعد الحشرات أكثر الكائنات تنوعًا على وجه الأرض حيث تشكل نحو 58٪ من أنواع الكائنات الحية، و72٪ من كل الحيوانات، وتحتل الحشرات كل سطح اليابس، وأينما وجدت فإنها تتفوق فى العدد على كل الحيوانات الصغيرة، ولا يحاربها فى هذا غير مجموعة أخرى تنتمي إلى الحيوانات المفصلية، وقد تمكنت الحشرات من غزو أرجاء العالم جميعًا بقدرتها على المعيشة فى مختلف البيئات، ولمقدرتها على تخطى الصعاب التى تفشل غيرها من الكائنات الحية على تحملها، ولذا

(1) لسان العرب 191/4 م حشر.

(2) المعجم الوسيط 175/1.

فقط أصبحت الحشرات أكبر أقسام المملكة الحيوانية من حيث عدد أصنافها الذى يتعدى مليون نوع.

والحشرات منها ما هو ضار، ومنها ما هو نافع فالحشرات الضارة قد يكون ضررها مباشرًا للإنسان (1).

- حكم أكل الحشرات :

كما تقدم فإن عدد الحشرات أكثر من مليون نوع، منها ما هو مباح كالجراد، ومنها ما هو مختلف فيه (كاليربوع، والقنفذ، والضب)، ومنها ما هو حرام كالحية والعقرب والنحل والذباب وغيرها.

وهذا النوع الثالث من الحشرات: قد اتفق الفقهاء (2) على تحريم أكله (3)، ويجوز أكل الدود المتولد من طعام طاهر كدود المش ودود

---

(1) موسوعة الغد 133/1-136 - موقع عالم الحشرات WWW Smsec. Com.

(2) خالف في ذلك الإمام مالك رحمه الله تعالى حيث رخص في جميع الحشرات وهوام الأرض وقال بتحريم الو زغ وما يشبهه، وهذا القول خلاف المشهور عند المالكية .الفواكة الدوانى290/2، حاشية الدسوقي 115/2،مواهب الجليل 231/3، المغني324/9 حيث جاء فيه عند ذكر المحرم من الحيوان :(... من المستخبثات الحشرات كالديدان والجعلان وبنات وردان والخنافس والفأر الأوزاغ والحرباء والعضاة والجرانين والعقارب والحيات وبهذا قال أبو حنيفة والشافعي ورخص مالك وابن أبي ليلى والأوزاعي في هذا كله إلا الأوزاغ فإن ابن عبد البر قال هو مجمع وقال مالك الحية حلال إذا ذكيت)

(3) تحفة الملوك213/1،تحفة الفقهاء64/3 لمحمد بن أحمد السمرقندى نشر دار الكتب العربية بيروت ط1 سنة 1405هـ ،حيث جاء فيها:(... أما ما ليس له دم سائل فكله حرام إلا الجراد مثل الذباب والزنبور وسائر هوام الأرض وما يدب عليها وما يكون تحت الأرض من الفأرة واليربوع والحيات والعقارب؛لأنها من جملة الخبائث)،البدائع 36/5 ، المهذب 248/1 ، مغنى المحتاج 303/4 ،الإقناع=

الفاكهة وسوس التمر ،فإنه يؤكل تبعاً لا أصلا [1]

واستدلوا على اتفاقهم بالقرآن الكريم والسنة النبوية المطهرة والمعقول.

أولا القرآن الكريم :

استدلوا بقول الله تعالى:﴿ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الخبائث ﴾ [2]

وجه الدلالة :

أن الله –تعالى – حرم الخبائث ،وهذه الحشرات مستخبثة ومستقذرة ومعلوم أن كل ما يستخبثه الطبع، وتستقذره النفس يكون تناوله سببا للألم، والأصل فى المضار الحرمة فكل ما يستخبثه الطبع الأصل فيه الحرمة إلا لدليل منفصل، ولا شك أن هذه الأشياء مما يستخبثه الطبع وتستقذره النفس [3].

=للشربيني584/2حيث جاء فيه:(ولا تحل الحشرات، وهي صغار دواب الأرض كخنفساء ودود) ،التنبيه لمؤلفه إبراهيم بن علي بن يوسف الفيروز آبادي الشيرازي المتوفى سنة476هـ 1 /83 الطبعة الأولى ،نشر عالم الكتب ، بيروت ،سنة 1403هـ تحقيق :عماد الدين أحمد حيدر حيث جاء فيه: (ولا يؤكل ما استخبثه العرب من الحشرات كالحية والعقرب والوزغ وسام أبرص والخنفساء والزنبور والذباب وبنت وردان وحمار قبان وما أشبهها)،المغنى 364/9 ،الإنصاف 358/10-359. ،المحلى بالاثار60/6.

(1) تكملة المجموع 15/9 حيث جاء فيه :(ويحرم النمل والذر والفأرة والذباب والخنفساء والقراد والجعلان وبنات وردان وهما رقبان والديدان إلا دود الجبن والخل والباقلا والفواكه)، المبدع 198/9، والفروع 269/6، والإنصاف 10/ 354 ، كشاف القناع189/6 .

(2) سورة الأعراف من الآية رقم (157) 0

(3) تفسير القرطبي 119/7 ، الفروع 298/6 ، المغنى 364/9 .

ثانياً السنة النبوية المطهرة:

استدلوا بالأحاديث التالية :

1- ما أخرجه الإمام البخارى فى صحيحه من حديث أبى هريرة ﷺ يقول: قال رسول الله ﷺ: " **إذا وقع الذباب فى إناء أحدكم فليغمسه ثم ليطرحه فإن فى إحدى جناحيه شفاء وفى الآخر داء** "[1]

وجه الدلالة :

دل الحديث على أن الذباب لا يجوز أكله لأنه صلى الله عليه وسلم أمر بطرحه ولو جاز أكله لما أمر بطرحه [2].

2- ما جاء فى الحديث المتفق عليه من حديث السيدة عائشة – رضى الله عنها – عن النبى ﷺ قال (**خمس فواسق يقتلن فى الحرم – الفأرة والعقرب والحديا والغراب والكلب العقور**)[3].

وجه الدلالة:

هذه الفواسق أبيح قتلها، وما أُبيح قتله لم يبح أكله، وقد أباح ﷺ قتلها فى الحرم، ولا يجوز قتل صيد مأكول فى الحرم، وما يؤكل لا يحل قتله إذا قدر عليه بل يذبح ويؤكل[4]

---

(1) صحيح البخاري 280/5 كتاب الطب ، باب إذا وقع الذباب فى الإناء برقم: 3142

(2) عون المعبود 231/10 ، شرح منتهى الإرادات 408/3 ومطالب أولى النهى 311/6، المحلى 406/7.

(3) صحيح البخاري باب خمس من الدواب فواسق يقتلن فى الحرم 3136/1204/3، صحيح الإمام مسلم باب ما يندب للمحرم وغيره قتله من الدواب فى الحل والحرم 1198/857/2.

(4) الكافي فى فقه ابن حنبل 489/1 ويراجع المبدع 196/9.

3- ما روي عن ابن عباس – رضى الله عنهما – قال: إن النبى ﷺ (**نهى عن قتل أربع من الدواب – النملة والنحلة والهدهد والصرد- طائر يقال له الأخطب كبير الرأس والمنقار-**)[1].

وجه الدلالة:

في الحديث دليل على تحريم قتل ما ذكر، ويؤخذ منه تحريم أكلها؛ لأنه لو حل لما نهى عن القتل[2].

ثالثاً المعقول:

استدلوا بالمعقول من وجهين

1- أن الحشرات خبائث، لا يكاد طبع سليم يستسيغها، فضلا عن أن يستطيبها، والمستقذر المستخبث فى الشرع يحرم أكله.

2- أن الحشرات قسمان: مباح قتله كالوزغ والخنافس، والبراغيث، والبق، والدبر، وقسم يحرم قتله كالنمل، فالمباح قتله لا ذكاة فيه؛

---

(1) سنن أبى داود باب فى قتل الذر 5467/367/4، وأخرجه ابن ماجة فى سننه باب ما ينهى عن قتله 3223/1074/2، وأخرجه البيهقى فى سننه باب كراهية قتل النملة للمحرم وغير المحرم مما لا ضرر فيه مما لا يؤكل 9850/214/5، وأخرجه الإمام أحمد فى مسند عبد الله بن عباس 3067/332/1 ، وهذا الحديث قال عنه ابن حجر فى تلخيص الحبير: رجاله رجال الصحيح، وقال البيهقى هو أقوى ما ورد فى هذا الباب. تلخيص الحبير فى تخريج أحاديث الرافعى الكبير تأليف الإمام أحمد بن على بن حجر العسقلانى275/2 ط. المدينة المنورة 1384هـ – 1964م ت/ السيد عبد الله هاشم اليمانى، لسان العرب 250/3 م صرد.

(2) سبل السلام 76/4.

لأن قتل ما تجوز فيه الذكاة إضاعة للمال، وما لا يحل قتله لا تجوز فيه الذكاة[1].

ومن خلال ما سبق يتبين لنا أن الإسلام يربى فى أتباعه الذوق السليم، لذا حرم الخبائث لنفور الطبع السليم منها، والحشرات ينفر منها الطبع السليم، وإن كانت فى بعض البلاد التى تدعى التقدم:من الأكلات المفضلة، ومن الأطباق الشهية!، فإذا ما قدر لك عزيزي القارئ أن تكون من زوار الصين، أو الهند، أو أمريكا أو كندا، فوجدت من الأطباق المقدمة وجبة الحشرات فلا تتعجب؛ لأن هذه طباع لم تترب على آداب الإسلام، ولم ترو بتعالم سنة سيدنا محمد عليه الصلاة والسلام.

- حكم الحشرات من حيث الطهارة والنجاسة .

بالنسبة للحشرات التي ليس لها دم سائل فهي قسمان.

أحدهما: المتولد من النجاسة مثل صراصير الكنيف فهو نجس حيا وميتا؛ لأنه متولد من نجس فكان نجسا كالكلب.[2]

والثاني: ما هو متولد من طاهر كالذباب والبق والعقرب والقمل والبراغيث والديدان والسرطان سواء لم يكن له دم أو كان له مسفوح فهذا طاهر حيا وميتا ولا يتنجس بالموت[3]؛لحديث (**إذا وقع الذباب فى إناء أحدكم فليغمسه ثم ليطرحه فإن فى إحدى جناحيه شفاء وفى الآخر داء)**

---

(1) المحلى 406/7.

(2) شرح العمدة 135/1لأحمد بن عبد الحليم بن تيمية الحراني أبي العباس المتوفى سنة727، الطبعة الأولى، نشر مكتبة العبيكان- الرياض،سنة: 1413هـ، تحقيق د/سعود صالح العطيشان.

(3) شرح العمدة 135/1.

فأمرﷺ بغمسه مع علمه بأنه يموت بالغمس غالبا لا سيما في الأشياء الحارة فلو كان ينجس الشراب لم يأمر بإفساده فدل ذلك على طهارة هذه الحشرات [1]

وبناء على القول بأن الحشرات مستخبثة فإنه لا يجوز إستخدامها في صناعة أعلاف الأسماك وإن كانت طاهرة؛ ولكن لاستخباثها واستقذارها وبعدها عن الطباع السليمة ،ولأن الحشرات نواقل للعديد من الأمراض - والله أعلم.

المسألة السادسة: مخلفات الرواسب النشطة

هذه الرواسب ناتجة عن معالجة الصرف الصحي ،وهي من مسببات العديد من الأمراض للأسماك والإنسان ،ومنها :السرطان [2].

لهذا :لا يجوز شرعاً استخدامها في صناعة أعلاف الأسماك،أو غيرها من الحيوانات البرية ؛ لقوله تعالى:﴿.. وَلاَ تُلْقُواْ بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ..﴾ [3] ولقوله تعالى:﴿.. وَلاَ تَقْتُلُواْ أَنفُسَكُمْ إِنَّ اللّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا﴾ [4]، ولقولهﷺ :(لا ضرر ولا ضرار)

وعملا بالقاعدة الشرعية الكلية التي مفادها: لا ضرر ولا ضرار ،وقاعدة الأصل في المنافع الإباحة وفي المضار الحرمة [5] ،وقاعدة الضرر

---

(1) المرجع السابق، عون المعبود 231/10، شرح منتهى الإرادات 408/3 ومطالب أولى النهى 311/6، المحلى 406/7.

(2) تغذية الأسماك – العلم والتطبيق د/نبيل فهمي صـ220-221.

(3) سورة البقرة من الآية رقم 195.

(4) سورة النساء من الآية رقم (29)

(5) الأشباه والنظائر للسيوطي صـ172،صـ179 .

يزال[1]، ولأن منع استخدامها في تغذية الأسماك وغيرها من الحيوانات من باب درأ المفاسد، ودرأ المفاسد مقدم على جلب المصالح[2]، فتغذية الأسماك على هذه الرواسب من الاستثمار المحرم. والله أعلم.

المسألة السابعة: حكم استخدام مخلفات صناعة الألبان في أعلاف الأسماك.

اتفق الفقهاء على أن اللبن المتولد من حيوان حي مأكول اللحم طاهر[3] واستدلوا على اتفاقهم بالقرآن الكريم:-

1- قوله تعالى: ﴿وَإِنَّ لَكُمْ فِي الْأَنْعَامِ لَعِبْرَةً نُسْقِيكُمْ مِمَّا فِي بُطُونِهِ مِنْ بَيْنِ فَرْثٍ وَدَمٍ لَبَناً خَالِصاً سَائِغاً لِلشَّارِبِينَ﴾[4].

وجه الدلالة:-

ذكر الله- ﷻ- اللبن وجعله شراباً للناس، واللبن يتخلص الدم بياضه وطعمه وحلاوته من بين فرثٍ ودم في باطن الحيوان، فيسرى إلى موطنه إذا نضج الغذاء في معدته فيصرف منه دم إلى العروق، ولبن إلى الضرع، وبول إلى المثانة، وروث إلى المخرج، وكلٌ منهم لا يشوب الآخر ولا

(1) الأشباه والنظائر للسيوطي 83/1،قواعد الفقه لمحمد عميم الإحسان المجددي البركتي 88/1 دار الصدف ببلشرز – مدينة كراتشي – الطبعة الأولى سنة1407هـ .

(2) قواعد الإحكام في مصالح الأنام 106/2 لأبي محمد عز الدين عبد العزيز بن عبد السلام السلمي- المتوفى سنة 660 هـ - دار الكتب العلمية- بيروت .

(3) البدائع 63/1، حاشية الدسوقى 51/1،50، أسنى المطالب 13/1، المجموع 587/2، مغنى المحتاج 234/1، كشاف القناع 194/1، المحلى بالآثار 84/6 ، شرائع الإسلام 177/3، البحر الزخار 6/2.

(4)سورة النحل من الآية (66).

يمازجه بعد انفصاله عنه ولا يتغير به(1).

2- قوله تعالى: ﴿وَالْأَنْعَامَ خَلَقَهَا لَكُمْ فِيهَا دِفْءٌ وَمَنَافِعُ وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ﴾(2).

﴿اللَّهُ الَّذِي جَعَلَ لَكُمُ الْأَنْعَامَ لِتَرْكَبُوا مِنْهَا وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ﴾(3).

فهاتان الآيتان تدلان على أن الله- ﷻ- أباح لنا الانتفاع ببهيمة الأنعام بأكل لحومها وشرب ألبانها وغير ذلك من وسائل الانتفاع(4).

وهذا الأكل والانتفاع مجمع على حله وطهوريته(5).

وعلى هذا يجوز استخدام الألبان ومخلفاتها في صناعة أعلاف الأسماك ،والله أعلم .

المسألة الثامنة: حكم استخدام الجيلاتين في أعلاف الأسماك

يستخلص الجيلاتين غالبا من عظام وجلود الحيوانات المأكولة كبهيمة الأنعام (6) والأسماك والخنازير

---

(1) تفسير ابن كثير 575/2 ، تفسير القرطبي 24/10 .

(2)سورة النحل من الآية (5).

(3)سورة غافر من الآية (79).

(4) أحكام القرآن للجصاص 420/2، تفسير ابن كثير 255/2 المجموع 5/9، الحاوى الكبير 133/15، الشرح الكبير بها مش المغنى 065/11

(5) الإجماع لابن المنذر125/1.

(6) بهيمة الأنعام: البهيمة هي ذات الأربع من الحيوانات، والأنعام مأخوذة من النعم كالإبل والبقر والغنم، وسميت بهيمة لعدم تمييزها، والمقصود بها عند الفقهاء الأزواج الثمانية: الإبل والبقر (ومنه الجاموس) والضأن (الغنم والماعز) وما عدا ذلك كالغزلان والظباء وحمر الوحش يسمى صيوداً، هذا قول أكثر أهل العلم، وذهب الربيع والسدي من التابعين إلى أن بهيمة الأنعام تشمل الصيود أيضاً، والراجح: أن الصيود ليست من بهيمة الأنعام؛لأن الله تعالى سماها صيوداً في=

وقد أجمع العلماء على حل أكل لحوم بهيمة الأنعام[1].والأسماك كما ذكرت سالفا واستدلوا على حل بهيمة الأنعام بنصوص كثيرة من القرآن الكريم منها:

قول الله تعالى:﴿اللَّهُ الَّذِي جَعَلَ لَكُمُ الأَنْعَامَ لِتَرْكَبُوا مِنْهَا وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ﴾[2].

قوله تعالى: ﴿أُحِلَّتْ لَكُمْ بَهِيمَةُ الأَنْعَامِ إِلاَّ مَا يُتْلَى عَلَيْكُمْ غَيْرَ مُحِلِّي الصَّيْدِ وَأَنْتُمْ حُرُمٌ إِنَّ اللَّهَ يَحْكُمُ مَا يُرِيدُ﴾[3].

قوله تعالى: ﴿وَالأَنْعَامَ خَلَقَهَا لَكُمْ فِيهَا دِفْءٌ وَمَنَافِعُ وَمِنْهَا تَأْكُلُونَ﴾[4].

=قوله تعالى: ﴿ يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لا تَقْتُلُوا الصَّيْدَ وَأَنْتُمْ حُرُمٌ﴾المائدة: 95). (أحكام القرآن للجصاص 419/2، أحكام القرآن لابن العربي 9/2، تفسير فتح القدير للشوكاني 28/2، المنتقى شرح الموطأ 87/2، الأم 213/2، كشاف القناع 189/6)، وعند علماء البيولوجي بهيمة الأنعام من أرقى أنواع الحيوانات وهى فقاريات ذات حرارة ثابتة منها الأبقار والأغنام وغيرها، وتختلف أشكالها وأحجامها، وتقع تحت صنف الثدييات المشيمة (رتبة الحفريات) (مقدمة فى علم الحيوان ص: 612، 613 إعداد ونشر جامعة عمر المختار "ليبيا" الطبعة الأولى 1994).

(1) أحكام القرآن للجصاص 420/2، أحكام القرآن لابن العربي 12/2، البدائع 37/5، الفواكه الدواني على رسالة ابن أبى زيد القيرواني 289/2، حاشية الدسوقى 79/2 المجموع 3،4،5/9، حاشيتا قليوبي وعميرة 258/4، الإنصاف 363/10، دقائق أولى النهى لشرح المنتهى المعروف بشرح منتهى الإرادات 410/3، البحر الزخار 307/5، الإجماع لابن المنذر 125/1.

(2) سورة غافر من الآية (79) .

(3) سورة المائدة من الآية (1).

(4) سورة النحل من الآية (5) .

قوله تعالى: ﴿وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ﴾[1].

فهذه الآيات تدل على أن الله ﷻ أباح لنا الانتفاع ببهيمة الأنعام بأكل لحومها وشرب ألبانها؛ لأنها من الطيبات التى أحلها الله تعالى ولم يزل الناس يأكلونها ويبتغون لحومها، فالأصل فى بهيمة الأنعام الحل؛ لأنها طعام طاهر لا مضرة فيه[2].

أما الجيلاتين المستخلص من الخنزير ونحوه من الحيوانات المحرمة فلا يجوز الانتفاع به؛ لأن الخنزير محرم باتفاق الفقهاء[3].

فالجيلاتين المستخلص من الحيوان المأكول المذكى، ومن الأسماك يجوز الانتفاع به في صناعة أعلاف الأسماك؛ لأنه مستخلص من حيوان مأكول مذكى، أما الجيلاتين المصنوع من الخنزير فلا يجوز استخدامه في صناعة الأعلاف لعدم جواز الانتفاع بالخنزير مطلقاً.

المسألة التاسعة: حكم استخدام مخلفات النواتج العرضية في أعلاف الأسماك.

هناك العديد من نواتج المخلفات الزراعية والصناعية كقش الأرز وأوراق الصحف ولب البن ومخلفات صناعة الأدوية والعقاقير، فهذه المخلفات يتوقف حكم استخدامها في صناعة أعلاف الأسماك وغيرها من الحيوانات: على أثرها في جودة الأسماك وخلوها من الأمراض بحيث

---

(1) سورة الأعراف من الآية (157).

(2) أحكام القرآن للجصاص 420/2، تفسير ابن كثير 255/2. المجموع 5/9، الحاوى الكبير 10/ 133/15، الشرح الكبير بهامش المغنى 65/11/5 .

(3) الإجماع لابن المنذر 90/1، مراتب الإجماع لابن حزم 149/9، بداية المجتهد 342/1، المحلي بالآثار 55/6 ، شرائع الإسلام 158/4، التاج المذهب 472/3، شرح النيل 419/1 .

تكون غذاءا آمنا للإنسان، فتباح مالم يكن في استخدامها ضرر ؛حيث إن الأصل في الأطعمة بالنسبة للإنسان :الحل، فيباح كل طعام طاهر لا مضرة فيه بخلاف السموم(1) (2)؛لقوله تعالى﴿.. وَلاَ تُلْقُواْ بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ ..﴾ (3)وكذلك يحرم النجس(4) أو المتنجس(5) كدم وميتة ؛لقوله تعالى ﴿ ..حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالْدَّمُ.﴾(6) ،وهذه المخلفات ليست من النجاسات أو السموم ؛ فيباح استخدامها في تغذية الأسماك بالمواصفات التي يراها علماء التغذية، بشرط أن تكون خالية من السموم والنجاسات بحيث لا يترتب على استخدامها في تغذية الأسماك : ضرر بصحة الإنسان- والله أعلم .

---

(1) المراد بالسموم : القاتل مما فيه مضرة المطلع 380/1.

(2) كشاف القناع 189/6 ، الروض المربع 346/3.

(3) سورة البقرة من الآية رقم 195.

(4) النجس: مأخوذة من نجس الشيء ينجس فهو نجس بالكسر والفتح بمعنى القذارة والنجس بمعنى المستقذر والمستخبث. لسان العرب 226/6 مادة نجس .

(5) المتنجس : هو الذي عينه طاهرة فطرأ عليها نجاسة.الإنصاف 26/1، التاج المذهب لأحكام المذهب 22/1 .

(6) سورة المائدة من الآية رقم 3 .

الباب الثالث

تصنيع الأسماك وأثرها الاقتصادي ومواقف الفقه الإسلامي منها ودراسات جدوى لبعض مشروعات تنمية الثروة السمكية

من طرق الاستثمار الهامة في مجال الثروة السمكية : عمليات تصنيع وحفظ الأسماك ،بالإضافة إلى ضرورة إقامة العديد من المشروعات التي تعمل على تنميتها بشكل عام وبصفة مستدامة ،ويمكن بيان كيفية تصنيع الأسماك وحفظها وبعض دراسات الجدوى لعدد من المشروعات التنموية للثروة السمكية من خلال الفصلين التاليين .

الفصل الأول : تصنيع الأسماك وحفظها وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها.

الفصل الثاني : دراسات جدوى في مجالات تنمية الثروة السمكية.

الفصل الأول

تصنيع الأسماك وحفظها وأثرها الاقتصادي
وموقف الفقه الإسلامي منها

تمهيد وتقسيم :

تعتبر عمليات تصنيع الأسماك والصناعات المرتبطة بها من أهم طرق الاستثمار في مجال الثروة السمكية ؛ حيث توظف صناعة الأسماك ملايين الناس في جميع أنحاء العالم.

فلكي يكون للأسماك قيمة اقتصادية عالية: لابد من ضمان الناحية التسويقية ،وعملية تسويق الأسماك لا يتم التحكم فيها جيداً نظرا لسرعة فساد الأسماك الطازجة هذا من ناحية، ومن ناحية أخرى فإن الإنتاج له مواسم معينة خاصة في عملية الاستزراع، وبهذا يكون المنتج في موسم الإنتاج ليس له قيمة اقتصادية عالية نظرا لتشبع السوق بالمنتج، وفي الفترة غير الموسمية ترتفع الأسعار ؛نظرا لعدم توفر الأسماك .

لذا يمكن التحكم في عملية العرض والطلب من خلال عمليات التصنيع والحفظ ،حتى يتم تحسين دخل المنتجين ،وضمان سعر أقل للمستهلك في الفترات غير الموسمية .

كذلك يمكن رفع القيمة الاقتصادية للأسماك من خلال استخدام مخلفاتها في بعض الصناعات كمسحوق السمك وزيت كبد الحوت وغير ذلك ،ويمكن بيان كيفية تصنيع وحفظ الأسماك واستثمار مخلفاتها وموقف الفقه منها وأثرها على النشاط الاقتصادي من خلال المبحثين التاليين:

المبحث الأول: تصنيع الأسماك وحفظها وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها.

المبحث الثاني: استثمار مخلفات تصنيع الأسماك وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها.

المبحث الأول

تصنيع الأسماك وحفظها

تمهيد وتقسيم :

يمكن أن تدخل الأسماك في عمليات تصنيع مختلفة ،وهذه العمليات تتم بطرق فنية معينة يمكن بيانها كأحد طرق الاستثمار، وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها من خلال المطالب الثلاثة التالية.

المطلب الأول: تصنيع الأسماك وحفظها.

المطلب الثاني: الأثر الاقتصادي لعمليات تصنيع الأسماك وحفظها.

المطلب الثالث: موقف الفقه الإسلامي من عمليات تصنيع الأسماك وحفظها.

المطلب الأول

تصنيع الأسماك وحفظها

ويتم ذلك من خلال عدة طرق أتناولها من خلال الفروع التالية :

الفرع الأول

حفظ الأسماك بالتبريد

يعتبر التبريد أحد أهم عوامل الحفظ الطبيعية للأسماك ؛لأنه أكثر طرق الحفظ استخداما لارتفاع قيمته ؛لأن نتائجه تظهر لنا سريعة ،ومن أهم مزاياه أن يحفظ ولأكبر وقت ممكن نفس خواص الجسم وتركيبه، كما أنه ليس عالي التكلفة.

وينقسم حفظ السمك بالتبريد إلى: تبريد ـ تحت التجميد (يعتبر بين التبريد والتجميد) ـ تجميد ـ حفظ بالثلاجات.

1- التبريد :

يبرد السمك بخفض درجة الحرارة بسرعة إلى درجة حرارة قريبة من نقطة التجميد وليس أقل .

وفترة التخزين تعتمد على جودة السمك الطازج وكذا طريقة وفترة التبريد .

ويسبق عملية التبريد فرز الأسماك حسب الأحجام والأصناف والنوع والأطوال.

زمن التبريد :

مدة التبريد تعتمد على صفات السمك وصفات ونوع ومكان التبريد ، وأهم طرق التبريد السريع هو استخدام وسط تبريد ذو فاعلية عالية التأثير الحراري، وتعتبر أقرب درجة منخفضة لحرارة الوسط تكون بين - 3، - 4مْ .

طريقة التبريد :

يتم تبريد الأسماك بطرقتين .

الطريقة الأولى :

تتم من خلال وسط متجانس (هواء بارد أو سائل بارد) ويعتمد على تعبئة الأسماك في سائل بارد (ماء عذب مع محلول ملحي،أو ماء بحر) .

الماء العذب يستخدم عند التبريد الغير كامل للسمك ،وللتبريد الكامل حتى صفر أو - 1 مْ يجب استخدام إما محلول ملحي 2٪ كلوريد صوديوم أو ماء بحري، حيث يتجمد عند درجة حرارة تحت الصفر.

الطريقة الثانية:

التبريد بالثلج المجروش، وهي أكثر الطرق استعمالاً ؛ لأنها طريقة سهلة وبسيطة، وتتم من خلال عمل طبقة من الثلج المجروش في أسفل البراميل أو الطوالي ثم طبقة من السمك المغسول جيداً ؛ويراعى فرده جيداً ثم طبقة من الثلج على التوالي حتى يمتلئ الإناء، ويفضل أن تكون نسبة الثلج 75 ٪ من وزن السمك، كما يراعى غلق الإناء جيداً للاحتفاظ بالثلج مدة أطول، ومدة حفظ الأسماك بهذه الطريقة يتراوح من 5- 7 أيام في العادة [1].

2- تحت التجميد :

الأسماك التي يتطلب استهلاكها مدة أطول يتم وضعها في الوسط المتجانس من ماء البحر أو الماء العذب مع المحلول الملحي وخفض درجة

---

(1) سلامة وصحة الغذاءصـــ53-46 د/ زبيدة عبد رب النبي بخيت، د/ فادية يوســف عبد المجيد، د/ نوال عبد الله البدر، ط1دار الزهراء، الرياض، تصنيع الأسماك: د/ سعيد الدين عبد الرازق أحمد 0 صـــ1،أساسيات إنتاج الأسماك صـــ85 م ســابق، مقال بعنوان طرق حفظ السمك: د/أحمد عبد المنعم المزين: الموقع الرسمي للهيئــة العامـــــة لتنميـــــة الثـــــروة الســـــمكية 84857/posts/57644 http://gafrd.kenanaonline.com/topics/ -.تاريخ الــدخول علــى الموقــع 2011/3/31م.

حرارتها بسرعة إلى درجة 1 : 0: - 1 :- 2مْ وتحفظ وتنقل تحت درجة حرارة - 2:- 3مْ من 20 : 25 يوما [1].

3 - التجميد :

لإطالة فترة التخزين تنخفض درجة حرارة السمك حتى - 20 : - 30مْ وغالبية العصائر والماء الموجود في الأنسجة يتحول إلى جليد [2].

ويمكن استخدام بعض المواد الكيماوية في حفظ الأسماك مثل: حمض السلسليك . حمض البوريك . بنزوات الصوديوم . نترات البوتاسيوم . وهيدوكلوريد الصوديوم .؛ حيث تضاف المادة الكيماوية إلى الثلج أو في ماء البحر المبرد ... باعتبار أن تلك المواد تثبط من النمو الميكروبي .

كما يمكن استخدام بعض المضادات الحيوية كمواد حافظة للأسماك : مثل الاوريوميسين والتيتراميسين والكلوروميستين بتركيز 10 جزء من المليون وذلك للحد من العدد البكتيري بلحوم الأسماك بكفاءة [3] .

---

(1) تصنيع الأسماك : د / سعيد الدين عبد الرازق أحمد صـ2، تصنيع الأسماك: م/ محمد عبد الله الحجاوي شبكة المعلومات الدولية الإنترنت http://kenanaonline.com/users/Wwwmangoodcom/posts/109261 تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/18م

(2) تصنيع الأسماك: د/ سعيد الدين عبد الرازق أحمد صـ2، مقال بعنوان طرق حفظ السمك د/أحمد عبد المنعم المزين، م سابق.

(3) مقال بعنوان : الطرق المتبعة لحفظ الأسماك- الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية www.GAFRD.org information.GAFRD@gmail.com — تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/20م.

الفرع الثاني

التمليح (الفسيخ)

هو طريقة حفظ السمك باستخدام الملح العادي، والهدف الرئيسي هو حفظ الملح للمنتج نصف المصنع ضد الفساد، وفي عملية التمليح يدخل الملح جسم السمكة تحت تأثير العوامل الطبيعية .

والسمك المملح يفقد طعم ورائحة السمك الخام، ويكون مناسباً للتقديم على المائدة بدون عملية تصنيعية إضافية[1] ويمكن توضيح عملية التمليح أكثر بأنها: " عبارة عن تبادل بين الماء الموجود بجسم السمك والملح"[2].

طريقة التمليح:

تمليح الأسماك هو عبارة عن توازن طبيعي ذاتي لتركيز الملح بتأثير حركة حرارية للأيونات والجزئيات، وهذه العملية تستمر حتى يصل تركيز الملح إلى حالة التوازن[3] وتقسم طرق التمليح إلى:

أ- تمليح جاف :

وفيه يتم التمليح بواسطة لف السمك في الملح الجاف .

---

(1) أساسيات علم حفظ الأغذية العملية 0محاضرات للدكتور أشرف محمد شرف بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية بكلية الزراعة .جامعة الأزهر صـ83 – ط سنة 2004م ،أساسيات إنتاج الأسماك صـ85، سلامة وصحة الغذاء صـ 53-46 د/ زبيدة عبد رب النبي بخيت وآخرون، م سابق.

(2) تصنيع الأسماك صـ3، طرق حفظ السمك د/أحمد عبد المنعم المزين . م سابق .

(3) تصنيع الأسماك صـ3، طرق حفظ السمك د/أحمد عبد المنعم المزين . م سابق .

ويعتبر التمليح الجاف أسهل طرق التمليح ، ولكن يستخدم إذا كان المحلول الذاتي يتكون بسرعة وذلك يعتمد على حجم السمكة ،فكمية الملح تكون أكثر في حالة الأسماك الصغيرة [1].

ب- التمليح المختلط :

ويتم بلف السمك في الملح الجاف ويتبعه معالجة في محلول ملحي مركز يضاف بعد يوم أو يومين ؛ لأن الطبقات العلوية يمكن أن تبدأ في الفساد قبل دخول الملح لداخل السمكة ، أو يوضع أسفل الإناء محلول ملح مركز،ويوضع السمك حتى حدود المحلول ثم يوضع فوق السمك ملح جاف ثم طبقة سمك وطبقة ملح حتى يمتليء البرميل ثم يضاف المحلول من أعلى بعد يوم أو يومين، ويمكن تبريد السمك في ثلج مجروش قبل عملية التمليح أو وضعه في تخزين بارد أثناء مدة التمليح، ويلجأ إلى هذه الطريقة في عملية التمليح البطيء[2].

جـ - التمليح بمحلول ملحي:

يعرف بالتمليح الرطب، وفيه يغمر السمك في محلول ملحي داخل البرميل.

ويملح بمحلول ملحي ثابت، ويتبع في حالة الاحتياج لسمك مملح تمليحاً خفيفاً [3].

تقسيم الأسماك المملحة :

تنقسم الأسماك المملحة حسب درجة التمليح إلى :

---

(1) تصنيع الأسماك صـ3 .

(2) تصنيع الأسماك صـ3، طرق حفظ السمك د/أحمد عبد المنعم المزين م سابق .

(3) أساسيات علم حفظ الأغذية العملية صـ83-84، تصنيع الأسماك صـ3 .

1- **تمليح خفيف :**

ويحتوي على 6: 7 ٪ ملح .

2- **تمليح متوسط :**

ويحتوي على 10 : 14٪ملح.

ويراعي أن تكون العينة من بين الطبقة السادسة والعاشرة .

3- **تمليح شديد :**

محتوى الملح فيه أكثر من 14 ٪ ملح.

ويراعى في السمك شديد التمليح هذه المقاييس .

- محتوي الملح فوق 14٪ .
- لون اللحم في المقطع العرضي موحد ومطابق للون والنوع
- يجب أن يكون طعم اللحم ملحي والرائحة مطابقة لرائحة النوع عند قطع الجسم قرب عظمة الظهر .
- عند ضغط غشاء الخياشيم يجب ألا يتحرر منه أي سائل يشبه الدم[1].

تعبئة المنتج النهائي :-

يجب مراعاة الحالة الصحية للأوعية التي يتم تعبئة المنتج النهائي فيها ، حيث تعتمد جودة .

(1) أساسيات علم حفظ الأغذية العملية صـــ85، تصنيع الأسماك صـــ3 .

المنتج عليها بدرجة كبيرة، ويجب أن تكون البراميل أو الأوعية نظيفة خالية من أي رائحة غير مقبولة [1].

تخزين المنتج:-

في عملية شحن وتخزين السمك يجب عدم تعرضه لضوء الشمس المباشر المفتوح، كما يجب أن يكون التخزين في مكان جيد التهوية [2].

وتتوقف جودة السمك المملح على الدقة في التمليح والتعبئة والتخزين ونظافة السمك قبل تمليحه.

عيوب السمك المملح :

1. الطراوة:-

عبارة عن وجود الدم اللمف في الخياشيم، وطعم ورائحة الطراوة سببه التمليح

غير الكاف للسمك وعدم نظافة الأسماك قبل التمليح [3].

2. التزنخ:

طعم ورائحة الدهن المؤكسد تتركز على سطح السمك وأحيانا تنتشر في الطبقة الداخلية ،وظهور التزنخ في السمك يكون في السمك المخزن بدون محلول ملحي مركز.

---

(1) أساسيات علم حفظ الأغذية العملية صـ85، طرق حفظ السمك د/أحمد عبد المنعم المزين . مرجع سابق .

(2) أساسيات علم حفظ الأغذية صـ85 .

(3) أساسيات علم حفظ الأغذية العملية صـ86، طرق حفظ السمك د/أحمد عبد المنعم المزين . مرجع سابق .

3. الاحمرار:

اللـون الأحمـر علـى سـطح السـمك الملـح يكـون نتيجـة نشـاط الميكروبات وتظهر أثناء الموسم الحار على السمك المخزون بدون محلول ملحي مركز.

4. اختفاء اللون :

إحمرار اللحم حول العمود الفقري ورائحة غير محببة ويكون نتيجة الاحتفاظ بالسمك الخام مدة طويلة، والتمليح بدون تبريد وبدون نزع الأحشاء وبدون تغطية السمك الملح .

5. التخزين الزائد:

يؤدي إلى فساد السمك نتيجة تحلل المواد البروتينية خاصة مع وجود ملح غير كاف في أثناء التمليح أو تخفيف الملح، كما يزيد الاحمرار ويكون اللون الوردي أو شحوب اللحم بدرجة غير كافية.

6. الفساد :

فساد السمك المملح نتيجة تحلل المواد البروتينية والمواد شبه البروتينية بحيث يتكون غطاء على سطح السمك، والميكروبات وسيطة الحرارة هي العامل الرئيسي المسبب لهذا النوع ،والفساد ربما يحدث في السمك الخام كما يحدث في المبرد والمدخن المعالج والسمك المجفف[1].

(1) أساسيات علم حفظ الأغذية العملية صـ86 ،صـ87.

الفرع الثالث

تدخين الأسماك (الرنجة)

في عملية تدخين الأسماك لا يستخدم مصدر حراري فقط ولكن يجب أن يتوفر لنا مصدر الدخان ؛حيث إنه يكسب السمك طعما خاصاً ،كما يكسب السمك اللون الذهبي، ويعمل كمادة مانعة للأكسدة؛ لاحتوائه على مواد مضادة للأكسدة ،بالإضافة إلى أنه قاتل ومثبط للبكتيريا ،وهذه هي أغراض التدخين(1).

خطوات إنتاج الأسماك بالتدخين :

أولا: التدخين على البارد :

يتم من خلال الخطوات التالية :

1- التصنيف: ويعطي ميزة إعداد سمك محجم تحجيما واحدا وبنفس الخواص وموحدة في الرطوبة والتمليح، والأصناف الصغيرة تدخن كاملة، والأصناف كبيرة الحجم تقطع شرائح وتنزع الرأس وهكذا...

2- **غسيل الأسماك** : الغرض هو غسيل من الملح حيث لا يجب أن يوجد إلى التدخين أسماك تزيد ملوحتها عن 12٪ والغسيل يتم إلى درجة

---

(1) تصنيع الأسماك صـ4، أساسيات علم حفظ الأغذية العملية صـ 77، صناعة تدخين اللحوم والأسماك صـ 6- 36 ، سلامة وصحة الغذاء صـ 53-46 د/ زبيدة عبد رب النبي بخيت وآخرون، م سابق، طرق حفظ السمك د/أحمد عبد المنعم المزين. م سابق، تصنيع الأسماك م/ محمد عبد الله الحجاوي شبكة المعلومات الدولية الإنترنت http://kenanaonline.com/users/Wwwmangoodcom/posts/109261
- تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/18م .

3،5 : 8،5 ٪ وذلك بالغمر في أحواض لمدة من 4 : 6 ساعات ثم ترفع الأسماك لمدة ساعتان ثم يعاد مرة أخرى .

3- **تعلق الأسماك الكبيرة يدويا**، والصغيرة تفرد على شباك .

4- **تجفف الأسماك** ؛ لأن بعد الغسيل تزيد نسبة الرطوبة في الأسماك، ولذا يجب أن تجفف إما في الهواء وإما في أفران للتجفيف أو في أفران التدخين دون دخان .

5 - في الهواء من 5، :2 يوم أو أكثر حسب حالة الطقس تصبح الأسماك جاهزة للتدخين إذا وجد السطح جافا والأسماك صلبة بعض الشيء، وتفقد الأسماك حوالي 5 : 20 ٪ من وزنها في أفران التجفيف، تظل في أفران التجفيف حوالي 6 :24 ساعة في درجة حرارة هواء20 - 30°م والرطوبة نسبة 30 : 0 ٪ .

أسلوب التدخين:

تحفظ درجة الحرارة من 6 :8 ساعات على 20 - 28 مْ وهذة تجفف السطح الخارجي مع تشغيل مراوح قوية مع فتح فتحات المداخن، ويستخدم أخشاب قطره 5، - مم وطول 10 : 15

ثم بعد ذلك تحرق أخشاب قطر 7 مم، وارتفاع 10 سم وتقفل الفتحات حتى النصف وتحرق الأخشاب حرقا غير كامل ويصاحب ذلك دخان نشارة الخشب وتمون بالأخشاب 3- 4 مرات في اليوم ثم ترفع الحرارة في 12 ساعة فترتفع الحرارة 27 - 35 مْ، ويتم تموين الأفران بالأخشاب 3 - 4 مرات في اليوم وفي آخر 12 ساعة ترفع درجة الحرارة إلى 40مْ .

ويحتاج سمك الرنجة إلى الساعات الآتية طبقا للوزن

250 مم	250 : 500	500 : 1000	أكثر من 1كجم

36ساعة 40 ساعة 44 ساعة 48 ساعة [1]

ثانيا التدخين على الساخن :

يتم من خلال الخطوات التالية :

1. **تسييح السمك**: حيث يوجه إلى التدخين أسماك مبردة أو مجمدة في بانيو بالماء في درجة حرارة 15 مْ 2 : 6 ساعات طبقا لحجم السمك .

2. **تقطيع الأسماك**: حيث يتم تقطيع الأسماك الكبيرة، والأسماك الصغيرة تكون بدون تقطيع

3. **التمليح** : ويكون إما تمليحا جافا بإضافة 25 ٪ من وزن السمك ملح في طبقات متبادلة حتى الوصول إلى مستوى الملح المطلوب في الأنسجة ، أو يكون التمليح رطبا بإضافة محلول ملحي مركز حتى الوصول إلى مستوى الملح المطلوب في الأنسجة، وقد يكون التمليح مزدوجا بحيث يشمل الجاف والرطب .

4. **غسيل الأسماك في مياه عزبة ثم يعلق**

5. **درجة الحرارة** : يتم على درجة حرارة (100 - 120) ويستكمل طهي السمك على (140 - 160) حتى الوصول بالحرارة الداخلية إلى 85م [2].

---

(1) تصنيع الأسماك صـ5، أساسيات علم حفظ الأغذية العملية صـ80 ،صناعة تدخين اللحوم والأسماك صـ 6- 36، طرق حفظ السمك د/أحمد عبد المنعم المزين . مرجع سابق . تصنيع الأسماك م/محمد عبد الله الحجاوي شبكة المعلومات الدولية الإنترنت109261

- 2011/3/8م http://kenanaonline.com/users/Wwwmangoodcom/posts/

(2) تصنيع الأسماك صـ5، أساسيات علم حفظ الأغذية العملية صـ80

حفظ الأسماك المدخنة وتعبئتها

أولا : حفظها .

مدة الحفظ   حرارة الحفظ   الرطوبة النسبية للهواء

التدخين على البارد   -   مْ / +1   75 - 80٪   60 يوم

التدخين على الساخن-   1   +2   75 - 80 ٪   2 يوم[1].

ثانيا: تعبئتها .

يتم تعبئتها في صناديق خشبية أو في عبوات بلاستيك صحية [2].

الفرع الرابع

التعليب

تعليب الأسماك من طرق الاستثمار ذات الجدوى الاقتصادية ؛حيث إنه من أهم الطرق التي يتم من خلالها حفظ الأسماك ؛ للأسباب الآتية:

1- تحفظ الأسماك بطعمها الأصلي .

2- إمكان نقل العلب المحفوظة بسهولة .

---

(1) تصنيع الأسماك صـــ6، أساسيات علم حفظ الأغذية العملية صـــ80 ،صناعة تدخين اللحوم والأسماك صـــ 6- صـــ36، طرق حفظ السمك د/أحمد عبد المنعم المزين . مرجع سابق، تصنيع الأسماك :م/ محمد عبد الله الحجاوي شبكة المعلومات الدولية الإنترنت 109261 http://kenanaonline.com/users/Wwwmangoodcom/posts/ تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/18م .

(2) تصنيع الأسماك صـــ6، أساسيات علم حفظ الأغذية العملية صـــ80 أساسيات إنتاج الأسماك صـــ85 .

3- إمكان حفظ العلب في الجو العادي دون تعرضها للفساد .

ومن أشهر الأسماك التي يتم تعليبها : السلمون ـ التونة ـ الماكريل ـ السردين ـ الرنجة ـ الكود .

خطوات عملية التعليب :-

1- يراعى أن تكون الأسماك المعدة للتعليب طازجة بقدر الإمكان أو مثلجة تثليجا جيدا.

2- تنظف الأسماك جيدا وتزال القشور وتقطع الرأس والزعانف.

3- تقطع الأسماك الكبيرة إلى قطع متناسبة حسب حجم العلبة تتم هذه العمليات إما باليد أو بآلات ميكانيكية.

4- توضع الأسماك في محلول ملحي لإزالة الدم من أنسجتها ،وإعطائها طعما مقبولا ، ويختلف تركيز الملح والمدة التي توضع فيها الأسماك في الملح حسب حجم الأسماك وكمية الدهن بها ودرجة التمليح المطلوبة .

الطهي والتعبئة :-

1- تطهى الأسماك على البخار ثم تجفف أولا ثم تطهى في الزيت . وأحيانا تدخن تدخينا خفيفا قبل التعبئة.

2- يتم تعبئة الأسماك يدويا أو آليا ثم يوضع عليها الزيت (بذرة القطن ـ زيت الزيتون)، وأحيانا يكتفى بمحلول ملحي، وقد يستعمل الصلصة أو الخل أو بعض التوابل.

تفريغ العلب من الهواء :-

يتم قبل غلق العلب طرد الهواء الموجود بداخلها أو بتعرضها لبخار ساخن في 60مْ أو حمام مائي ساخن وأحيانا يفرغ الهواء من العلب ميكانيكيا ، ويتم بعد ذلك غلق العلب بأجهزة خاصة بإحكام.

ويعمل طرد الهواء من العلب على وقف نمو البكتيريا التي لا تنمو في جو من الأكسجين ومنع التفاعل مع الصفيح ؛ لعدم وجود الأكسجين.

التعقيم واختبار العلب :

1- يتم التعقيم في أفران خاصة تحت ضغط مرتفع في درجة حرارة من 100 - 120مْ لمدة ساعة إلى ساعة ونصف بعد الانتهاء من التعقيم بسرعة وهي تحت الضغط المرتفع ثم يقلل الضغط تدريجيا حتى لا يتفكك لحام العلب.

2- يتم اختبار العلب بعد ذلك، وتستبعد العلب الغير محكمة، وأحيانا تترك فترة لاختبارها وإخراج الفاسد منها [1].

سجق السمك

تدخل الأسماك في عملية تصنيع أخرى تشبه التعليب، وهي صناعة السجق [2].

---

(1) سلامة وصحة الغذاء د/ زبيدة عبد رب النبي بخيت وآخرون صـ 53-46، تصنيع الأسماك صـ7 - 8، أساسيات إنتاج الأسماك صـ85 ،صناعة تدخين اللحوم والأسماك صـ 6- صـ36، مقال بعنوان :صناعة تعليب الأسماك - م/سلامة إبراهيم سلامة - الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية http://gafrd.kenanaonline.com/topics/194977/posts/57595 - تاريخ الدخول على الموقع:2011/3/14م.

(2) **السجق**: أحد منتجات اللحوم التي يضاف إليها أملاح وتوابل بغرض إكسابه لون وطعم مميزين أساسيات علم حفظ الأغذية العملية صـ64 .

ويصنع سجق السمك من السمك الطازج في الخطوات التالية :

1- التجهيز:-

حيث يتم إزالة الرأس والأحشاء والجلد والعظام والأشواك المنتشرة في جسم السمك .

2- فرم شرائح لحم السمك المجهز :

تفرم شرائح اللحم بعد إزالة آثار الدماء من عليها بالغسيل .

3- خلط المكونات .

تخلط المكونات المطلوبة من توابل ونحوها ، ثم تتم عمليتا الطهي والتعبئة بعد ذلك[1].

المطلب الثاني
الأثر الاقتصادي لتصنيع الأسماك وحفظها

عمليات تصنيع الأسماك وحفظها من أهم العوامل التي تزيد من اقتصاديات الثروة السمكية؛ حيث يمكن أن تتحقق عدة آثار اقتصادية، أهمها:

أ- عدم كساد السلعة .

فحسب المشاهدة يتم إنتاج الأسماك من الصيد والاستزراع بشكل موسمي فيتشبع السوق بالمنتج فتقل أسعاره ،وربما يقل السعر إلى أقل من تكلفة الإنتاج، فتوجيه الأسماك للتصنيع يعمل على عدم كساد السلعة عند تشبع السوق بها في موسم الإنتاج ويضمن سعر يغطي تكلفة الإنتاج

---

(1) أساسيات علم حفظ الأغذية العملية صـــ64- 68 .

على الأقل ،كما يضمن حصول المستهلك على السلعة بسعر مناسب في غير موسم الإنتاج.

ب. زيادة فرص التسويق والتداول .

حيث إن عملية حفظ الأسماك بالتبريد تعمل على حفظها بالشكل الطازج مما يزيد من قيمتها، كما أن تصنيع الأسماك بالتمليح والتجفيف والتجميد والتعليب بأشكاله المختلفة يعطي فرصة أكبر لتسويق هذه الأسماك على المستوى العالمي.

جـ- زيادة فرص الاستثمار .

فإمكانية إنشاء مشاريع استثمارية في إنتاج الأسماك الطازجة والرنجة والفسيخ والأسماك المعلبة بالإضافة إلى الصناعات المرتبطة بصناعة الأسماك كمصانع الثلج والتدخين وغيرها: يزيد من فرص الاستثمار في هذا المجال.

د- زيادة نسبة الصادرات والحد من الواردات وتحقيق الاكتفاء الذاتي .

فعملية تصنيع الأسماك بشكل جيد تساعد على المنافسة التسويقية ،مما يرفع القيمة الاقتصادية لهذه الأسماك فضلاً عن الاكتفاء الذاتي منها والحد من الواردات، بل والتصدير خارج البلاد ،وهذا الأمر يحتاج إلى تطوير وحدات التصنيع للوصول إلى التفوق النسبي ،وهو أحد عوامل نجاح عمليات التصدير،وفي الواقع بمصر نجد أن وحدات تصنيع الأسماك (التمليح – التدخين – التعليب – مسحوق زيت السمك) في أغلبها وحدات صغيرة ومتوسطة الحجم تعتمد في جزء كبير من العمليات علي الأعمال اليدوية والأساليب التقليدية، وأن العديد من هذه الوحدات تواجه مشكلة توافر المواد الأولية بشكل منتظم، كما أن تكلفة العبوات المستخدمة

مرتفعة خاصة بالنسبة لمصانع التعليب مما أدي إلي ارتفاع تكلفة الإنتاج وانكماش الطلب وعدم القدرة علي المنافسة حتى داخل الأسواق الوطنية[1].

. ففي مصر: يتركز نشاط التصنيع في تدخين الأسماك حيث يوجد 11 مصنع تقدر طاقتها الإنتاجية بحوالي (1048) طن / سنه وتتراوح الطاقة الإنتاجية لهذه المصانع ما بين 8 طن - 300 طن / سنه ، وجميع هذه الوحدات تعتمد على أسماك الرنجة المستوردة.

أما بالنسبة لصناعة التعليب فيوجد عدة مصانع تبلغ طاقتها الإنتاجية (8000 طن) في السنة تقريبا من أسماك الماكريل والسردين المستورد ، بالإضافة إلى العديد من الوحدات الصغيرة التقليدية لتمليح بعض الأسماك المحلية (البوري)،

كما يوجد أربعة مصانع لتمليح الأسماك تقدر طاقتها الإنتاجية بحوالى 2800 طن / سنة ، تعتمد أساسا على الأسماك المستوردة خاصة الأنشوجة والسردين.

ويتم تصنيع مسحوق السمك في ثلاثة مصانع تقدر إجمالي طاقتها الإنتاجية بحوالى (70 طن / يوم) كما يتم إنتاج كميات قليلة من منتجات القيمة المضافة[2].

---

(1) الاقتصاد المصري بين الواقع والطموح د/سامي عفيفي صـ247، جريدة الصياد – العدد السابع عشر نوفمبر ديسمبر 2002.

(2) الوضع الحالي للصناعة السمكية – التحديات ومحاور التنمية د/ أحمد عبد الوهاب برانية، موقع كنانة أون لاين 154704/posts/65787، http://kenanaonline.com/users/drBarrania/topics/ تاريخ الدخول على الموقع 5/10 /2011م .

فهذه الصناعات قليلة جداً ولا تعتمد غالباً على المنتج المحلي رغم كثرة الموارد السمكية المصرية المناسبة للتصنيع، ولزيادة الجدوى الاقتصادية من أعمال تصنيع الأسماك لابد من الاعتماد على الأسماك المحلية قدر الإمكان .

وقد أدت عملية تصنيع الأسماك على النحو السابق تحقيق عدد من النتائج الاقتصادية في مصر عموماً تتلخص أهم نتائجها في النقاط التالية:

1- انخفضت كمية الإنتاج من الأسماك المصنعة من 7 آلاف طن عام 1998/1999 إلى 5 ألاف طن عام 2007/ 2008 بنسبة انخفاض قدرها 28.6٪.

2- زادت كمية الصادرات من الأسماك المصنعة من 143 طن عام 1998/1999 إلى 206 طن عام 2007/2008 بنسبة زيادة قدرها 44.1٪.

3- زادت كمية الواردات من الأسماك المصنعة من 23 ألف طن عام 1998/1999 إلى 39 ألف طن عام 2007/2008 بنسبة زيادة قدرها 69.6٪.

4- زادت كمية المتاح للاستهلاك من الأسماك المصنعة من 29 ألف طن عام 1998/1999 إلى 44 ألف طن عام 2007/2008 بنسبة زيادة قدرها 51.7٪.

5- زادت نسبة الفجوة إلى الاستهلاك من الأسماك المصنعة من 76٪ عام 1998/1999 إلى 88٪ عام 2007/2008 بنسبة زيادة قدرها 15.8٪ [1].

---

(1) دراسة بعنوان الثروة السمكية في مصر خلال الفترة (1998- 2009)، الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء بجمهورية مصر العربية=

فمن خلال النتائج السابقة يتبين أن عمليات تصنيع الأسماك لم تأت بالنتائج الاقتصادية التي تتناسب مع حجم الموارد السمكية ؛لهذا لابد من العمل على تطوير وحدات التصنيع وصولاً للتميز النسبي في تصنيع الأسماك خاصة الأسماك المحلية لتحقيق أكبر عائد اقتصادي منها .

المطلب الثالث
موقف الفقه الإسلامي
من عمليات تصنيع الأسماك وحفظها

عمليات حفظ السمك بالتبريد أو التجميد تتم لوقف نشاط البكتيريا داخل الأسماك والحفاظ عليها طازجة لمدة أطول ،فهذه الوسائل لا مانع منها شرعاً بشرط أن تكون الأسماك آمنة من الناحية الصحية .

أما عملية التمليح أو التدخين أو التعليب ،فلأن السمك إذا مات بعد خروجه من الماء فإنه يفسد بعد مدة يسيرة ؛ لذلك فإن الناس اتخذت وسائل لحفظه من الفساد منها التمليح، فيتغير طعمه العادي وتتغير رائحته فتكون كرائحة الجبن القديم، ويؤكل بناء على ذلك بدون طهي .

---

http://www.capmas.gov.eg/pages_ar.aspx?pageid=912 تاريخ الدخول على الموقع 2011/10/5م، دراسة بعنوان : صناعة حفظ الأغذية قطاع عام وأعمال عام (2007/2006) وقطاع خاص (2007) الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء http://www.capmas.gov.eg/pages_ar.aspx?pageid=271 تاريخ الدخول على الموقع 2011/10/5م.2011م،

أنواع السمك المملح:

من خلال بيان طرق تصنيع الأسماك وحفظها يتبين أن للسمك المملح أنواعا منها:

1. الفسيخ :

وهو ما يتخذ من سمك البوري[1].

2 . السردين المكبوس :

وهو نوع من السمك يملح بملح كثير ويخزن في براميل ويؤكل بعد فترة[2].

3. السردين المعلب :

وهو ما يحفظ في علب من الصفيح مفرغة من الهواء ويظل على هذا مدة طويلة قد تمتد إلى السنوات ولا ينتن[3].

4. الرنجة :

سمكة معروفة بهذا الاسم، وتملح بدون إخراج ما بجوفها، وبدون تنظيف[4].

---

(1) أحكام الأطعمة والذبائح في الفقه الإسلامي للدكتور أبو سريع محمد عبد الهادي صـ 85ـ نشر مكتبة التراث ـ القاهرة ـ بدون تاريخ

(2) أحكام الأطعمة والذبائح صـ85، تصنيع الأسماك صـ3،أساسيات علم حفظ الأغذية العملية صـ83

(3) أحكام الأطعمة والذبائح صـ85، تصنيع الأسماك صـ7 0

(4) أحكام الأطعمة والذبائح صـ 85 ،أساسيات علم حفظ الأغذية العملية صـ77، تصنيع الأسماك صـ4

وأحياناً يتم تمليحها بعد تنظيفها وإخراج ما بجوفها[1].

فمن خلال العرض السابق يتبن أن: الأسماك يتم تصنيعها إما بإخراج ما بجوفها كالسردين. السلمون. التونة. الماكريل. الكود ... الخ، وإما بدون إخراج ما بجوفها كالسردين المكبوس. الرنجة. الفسيخ ..الخ.

فما يملح ويوضع في العلب ونحوها بعد تنظيفه وإخراج ما بجوفه ونزع رأسه كالسلمون والتونة والسجق .. الخ، فإنه يكون حلالا بالإجماع[2].

وأما الأسماك التي تملح بدون إخراج ما بجوفها كالفسيخ والسردين والرنجة :

فقد اختلف الفقهاء في طهارتها وحلها على رأيين .

الرأي الأول :

يجوز أكل السمك المملح بما فيه كالفسيخ والسردين والرنجة، وهو مقتضى مذهب الحنفية[3]

---

(1) أحكام الأطعمة والذبائح صـ85، تصنيع الأسماك صـ7 ،

(2) بدائع الصنائع 35/5، حاشية ابن عابدين 195/5- 212 ،بداية المجتهد 342/1،الشرح الكبير للدردير155/2، بلغة السالك بحاشية الصاوي22/1، المجموع27/9-32 -33 ،مغني المحتاج 299/4، 291،حاشية البجيرمي 289/1، المغني 606/8-607، فتح الباري 618/9، شرح النووي على مسلم 86/13-87

(3) ذهب الحنفية إلى طهارة دم السمك وعليه يحل أكل السمك المملح لعدم تنجسه عند التمليح بأن يختلط بدمه وخالف في ذلك الإمام أبو يوسف فقال بنجاسة دم السمك حيث يتنجس به الثياب ويعفى عنه في الأكل 0المبسوط87/1،البدائع61/1، تبيين الحقائق 75/1،العناية شرح الهداية208/1، الجوهرة النيرة38/1،حاشية بن عابدين 322/1،مجمع الأنهر63/1.

وقول بعض المالكية [1] والصحيح عند الشافعية [2] ومقتضى مذهب الحنابلة [3] الإمامية [4] والزيدية [5] والإباضية [6] .

الرأي الثاني:

يحرم أكل السمك المملح (الفسيخ والسردين والرنجة) وإليه ذهب الطحاوي من الحنفية [7] وجمهور المالكية [8] والأصح عند

---

(1) وهم الشيخ الدردير وابن العربي والصاوي0حاشية الصاوي53/1 .

(2) حاشية البجيرمي304/4، التجريد لنفع العبيد304/4، تحفة الحبيب على شرح الخطيب 104/1

(3) حيث قالوا بطهارة دم السمك وسائر ما بجوفه ويجوز قليه وشيه بما فيه، وعلى هذا يحل أكل الفسيخ، المغني410/1، الإنصاف 327/1، الفروع250/1- 251،كشاف القناع 228/6 - 304 .

(4) شرائع الإسلام 1/ 45 حيث جاء فيه :(لا يحرم دم السمك فلا ينجس من الدماء إلا ما كان من حيوان له عرق لا يكون له رشح كدم السمك)، ومنه يفهم حل دم السمك وعليه يباح أكل الفسيخ ونحوه لطهارته.

(5) حيث جاء في البحر الزخار :(ودم سمك طاهر يؤكل بدمه كالعروق بعد الذبح وإلا لنجست ميتته) ومنه يفهم أن دم السمك طاهر، وعليه يحل أكل الفسيخ ؛لأنه طاهر0

(6) جاء في شرح النيل : (ويجوز بيع السمك المالح بالوزن) 0فقد أجازوا بيع السمك المالح بالوزن دون أن يفصلوا على أي كيفية كان تمليحه وأجازوا بيعه مملحاً، فيفهم من هذا حل أكل السمك المملح (الفسيخ والسردين والرنجة ونحوها0) 0 شرح النيل 385/8 .

(7) حاشية الطحاوي على مراقي الفلاح للشيخ أحمد بن محمد بن إسماعيل الطحاوي الحنفي المتوفى سنة 1231هـ- 26/1- نشر مكتبة البابي الحلبي مصر- الطبعة الثالثة سنة 1328هـ.

(8) المنتقى شرح الموطأ 3/ 129، مختصر خليل 93/1، فتح العلي المالك في الفتوى على مذهب الإمام مالك للشيخ عليش193/1 .

الشافعية[1] ومقتضى مذهب الظاهرية[2].

سبب الخلاف

اختلافهم في طهارة دم السمك وروثه هل هما طاهران أم نجسان ؟

فمن قال بطهارتهما : قال بحل السمك المملح بما فيه، ومن قال بنجاستهما : قال بالحرمة[3] ، كذلك قول بعضهم بتحريم اللحم النتن للضرر ؛حيث يرو أن الفسيخ من قبيل اللحم النتن[4]

الأدلـــــة

أدلة الرأي الأول:

استدل الحنفية وبعض المالكية والصحيح عند الشافعية ومن وافقهم على جواز أكل الفسيخ ونحوه بالمعقول من وجوه :

1- أن دم السمك طاهر، لأنه ليس دم حقيقة، لأنه إذا يبس ابيض ،وعلى هذا فالفسيخ والسردين والرنجة حلال، أما الدم الذي يحرم – فهو

---

(1) التجريد لنفع العبيد304/4، تحفة الحبيب 104/3، المجموع شرح المهذب2/ 575،حاشية البجيرمي 304/4 .

(2) المحلى بالآثار 126/1 .

(3) بداية المجتهد 57/1، 342 .

(4)حيث قال الطحاوي من الحنفية : (ويتفرع على حرمة أكل اللحم المنتن للضرر لا للنجاسة:حرمة أكل الفسيخ المعروف بالديار المصرية) حاشية الطحاوي على مراقي الفلاح26/1

الذي إذا يبس اسود ،وكذلك الحرارة خاصية الدماء والبرودة خاصية الماء فلو كان للسمك دم حقيقة لم يدم عيشه في الماء(1) .

2- أن ما بجوف السمك طاهر حيث يجوز قليه وشيه بما فيه،وعلى هذا يحل أكل الفسيخ ونحوه قياسا على شيه بما فيه(2).

3- أن إباحة السمك لا تتوقف على سفح دمه ،ولو كان نجساً لتوقفت إباحة السمك على إراقة دمه بالذبح، وعلى هذا يحل أكل السمك المملح، لأنه يؤكل على الحالة التي يؤكل عليها قبل التمليح،والتمليح ما هو إلا لحفظ السمك كي لا ينتن(3).

4- لا ينجس من الدماء إلا ما يخرج من العروق والسمك ليس له عروق بل يخرج منه الدم رشحاً، فليس دماً في الحقيقة(4).

5- لو لم يؤكل السمك بدمه كالعروق بعد الذبح للزمت تذكيته ولنجست ميتته،فيلزم تذكيته كالشاة،ومن المعلوم أن السمك مباح بغير ذكا، وكذلك ميتته حلال فيحل أكل الفسيخ(5).

---

(1) المبسوط87/1، البدائع61/1، الجوهرة النيرة38/1، تبيين الحقائق75/1، مجمع الأنهر63/1، حاشية الصاوي53/1 ،المغني410/1، الانصاف327/1، كشاف القناع228/6.

(2) كشاف القناع304/6 .

(3) الجوهرة النيرة38/1 .

(4) شرائع الاسلام45/1 .

(5) البحر الزخار71/1 .

أدلة الرأي الثاني:-

استدل جمهور المالكية والشافعية في الأصح عندهم ومن وافقهم على حرمة أكل الفسيخ والسردين والرنجة بالقرآن الكريم والقياس والمعقول.

أولاً: القرآن الكريم

استدلوا بعموم قول الله- تعالى- ﴿حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ﴾

وجه الدلالة:

دلت الآية الكريمة على حرمة الدم، والمراد به الدم المسفوح [1] فهو حرام [2] والدم الذي يخرج من السمك عند التقطيع دم مسفوح [3] وعند تمليح السمك بدون تقطيع ونزع ما بجوفه فإن دمه يسيل منه وينجس السمك بشريه من الدم المسفوح الذي يسيل منه حال وضع بعضه على بعض [4].

نوقش هذا الاستدلال: بأن هذا مخصوص بقوله عليه الصلاة والسلام (**أحلت لنا ميتتان ودمان، السمك والجراد**) فلما أباح السمك بما فيه من الدم من غير إراقة دمه، وجب تخصيص الآية في إباحة دم السمك،

---

(1) **الدم المسفوح** : الجاري،والمراد به: الدم السائل عن مقره في حال الحياة وبعد الموت من سائر الحيوانات وبعد التذكية من محل التذكية: مختصر خليل 93/1 .

(2) تفسير بن كثير 8/2، زاد المسير 174/1 .

(3) حاشية الصاوي 53/1.

(4) مختصر خليل 93/1، المنتقى شرح الموطأ 129/3،المجموع المالك في الفتوى على مذهب الإمام مالك للشيخ عليش 193/1،المجموع شرح المهذب 575/2،المغني ام 410- 411،المحلى بالآثار 126/1 .

ولو كان محظوراً لما حل دون إراقة دمه كالشاه وسائر الحيوانات التي تحتاج إلى ذكاة[1]

ثانياً القياس:

دم السمك يأخذ حكم سائر الدماء (وهو الحرمة) أشبه سائر الدماء[2] وعلى هذا يحرم الفسيخ لاختلاطه بدمه .

نوقش ذلك: بأن دم السمك ليس دم حقيقة ،لأنه إذا يبس ابيض بخلاف الدماء إذا يبست فإنها تسود ،كما أن الحرارة خاصية الدماء والبرودة خاصية الماء فلو كان للسمك دم حقيقة لم يدم عيشه بالماء[3].

ثالثا المعقول:

استدلوا بالمعقول من وجهين:

1- أن جوف السمك نجس، وحين يملح بدون نزع ما بجوفه يختلط بما فيه من نجاسة[4] فيحرم؛لاختلاطه بالنجاسة .

2- أنه منتن فيحرم للضرر[5].

---

(1) أحكام القرآن للجصاص174/1 نشر دار الفكر،المغني410/1- 411 .

(2) المنتقى شرح الموطا3/ 129

(3) الجوهرة النيرة38/1

(4) التجريد لنفع العبيد304/4،تحفة الحبيب على شرح الخطيب104/1

(5) حيث قال الطحاوي من الحنفية: (ويتفرع على حرمة أكل اللحم المنتن للضرر لا للنجاسة:حرمة أكل الفسيخ المعروف بالديار المصرية) حاشية الطحاوي على مراقي الفلاح26/1

ويمكن مناقشة ذلك:

بأن هذا الكلام مردود بما قاله أصحاب هذا الرأي الثاني (الشافعية) من جواز قلي السمك وشيه بما فيه [1] فكما يجوز قلي السمك وشيه بما فيه يجوز تمليحه بما فيه [2].

الراجح:-

الذي يظهر لي رجحانه – والله أعلم – أن الفسيخ والسردين والرنجة وغيرها مما يملح بدون إخراج ما بجوفه حلال . لما يلي:-

1- لأن السمك لا يملح إلا بعد موته وإذا كان أكله مباح بعد موته مطلقاً مع ما بجوفه وما فيه من دم، لأنه يكون باقياً فيه فيجوز تمليحه أيضاً على الحالة التي كان يمكن أن يؤكل عليها ،والتمليح إنما جاء للحفظ، وتغيير الطعم إلى الطعم الذي يشتهيه الإنسان ولا شئ في هذا ما دام طاهراً [3].

2- ما رواه البخاري ومسلم – رضي الله عنهما – في صحيحيهما بسندهما عن جابر بن عبد الله – رضي الله عنه- قال : **بعثنا رسول الله صلى الله عليه وسلم وأمر علينا أبا عبيده نتلقى عيراً لقريش وزودنا جراباً من تمر لم يجد لنا غيره، فكان أبو عبيدة يعطينا تمرة تمرة قال: فقلت: كيف كنتم تصنعون بها؟ قال: كنا نمصها كما يمص الصبي ثم نشرب عليها من الماء فتكفينا يومنا**

---

(1) تحفة الحبيب على شرح الخطيب104/1

(2) كشاف القناع304/6

(3) أحكام الأطعمة والذبائح في الفقه الإسلامي للدكتور أبو سريع محمد عبد الهادي صـ88 .

إلى الليل، وكنا نضرب بعصينا الخبط ثم نبله بالماء فنأكله قال: وانطلقنا على ساحل البحر فرفع لنا على ساحل البحر كهيئة الكثيب الضخم فأتيناه فإذا هي دابة تدعى العنبر. قال أبو عبيدة: ميتة.لا ،بل نحن رسل رسول الله وفي سبيل الله وقد اضطررتم فكلوا فأقمنا عليه شهراً ونحن ثلاثة مائة وتزودنا من لحمه فلما قدمنا المدينة أتينا رسول الله صلى الله عليه وسلم فذكرنا ذلك له فقال: (هو رزق أخرجه الله لكم فهل معكم من شئ فتطعمونا) قال: فأرسلنا إلى رسول الله صلى الله عليه وسلم منه فأكله [1].

ففي هذا الحديث يتبين أن الصحابة رضوان الله تعالى عليهم أكلوا من الحوت شهراً، وهو لا يمكث هذه المدة إلا إذا أنتن، ولو كان حراماً ما أكلوه وشبعوا، وليست لهم ضرورة؛ لأن أكلهم لو كان للضرورة ما استمروا هذه المدة ،ولا يمكث هذه المدة إلا إذا ملحوه لا سيما في بلاد الحجاز الحارة، هذا فضلاً عن أن رسول الله صلى الله عليه وسلم أكل منه كي تطمئن نفوسهم إلى الحل المطلق- والذي يظهر أنه لا يمكن أن يمكث هذه الفترة بحال إلا إذا ملح أو قدد ،وفي هذا دليل كاف على جواز حفظ السمك بالتمليح ونحوه [2] فعلى هذا يجوز أكل الفسيخ والسردين والرنجة ونحوها مما يملح بدون إخراج ما بجوفه بدون كراهة إلا إذا أنتنت فيكره وإذا اشتد النتن وخيف الضرر فإنه يحرم.

والأولى في هذا أن يتتبع رأي الطب فإن قال الأطباء الثقات إن أكله ضار فإنه يحرم وإن قالوا إن أكله لا ضرر فيه فلا حرمه [3].

---

(1) سبق تخريجه صـــ49.

(2) أحكام الأطعمة والذبائح صـــ88

(3) أحكام الأطعمة والذبائح صـــ89، الموسوعة الفقهية 132/5

المبحث الثاني

استثمار مخلفات تصنيع الأسماك

تمهيد وتقسيم :

يحتوي السمك بالإضافة إلى اللحم على أجزاء مختلفة منها الدم والعظم والبطن والرأس الخ ،وهذه الأجزاء ليس للإنسان غرض في استعمالها للأكل فتطرح؛ حيث إنها لا تدخل في غذاء الإنسان، وفي الوقت ذاته حينما تدخل الأسماك في عمليات التصنيع المختلفة يتم التخلص من هذه الأجزاء وإلقائها ، على الرغم من احتوائها على نسبة لا بأس بها من البروتين والعناصر الغذائية الأخرى كالأملاح المعدنية ......الخ .

لهذا : ظهرت بعض التوجهات نحو استخدام هذه الأجزاء في صناعة الأعلاف وغيرها من الصناعات .

ويمكن بيان كيفية استثمار مخلفات تصنيع الأسماك وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها ،من خلال المطالب الثلاثة التالية.

المطلب الأول: كيفية استثمار مخلفات تصنيع الأسماك .

المطلب الثاني : الأثر الاقتصادي لتصنيع مخلفات الأسماك.

المطلب الثالث :موقف الفقه الإسلامي من استثمار مخلفات تصنيع الأسماك

المطلب الأول

كيفية استثمار مخلفات تصنيع الأسماك

يمكن استثمار بعض أجزاء الأسماك ومخلفات تصنيعها في صناعات أخرى ،يمكن بيان أهمها فيما يلي:

أولاً:مسحوق السمك :

يعتبر مسحوق السمك ذو النوعية الجيدة والمصنع من أجسام الأسماك الكاملة من المصادر البروتينية عالية القيمة الغذائية المتاحة لمصانع أعلاف السمك والدواجن والماشية .

ومسحوق الأسماك باعتباره مصدراً للبروتين يعتبر مصدراً للطاقة والأملاح المعدنية أيضاً ،بالإضافة إلى سهولة هضمه ،وكذلك استساغة معظم الأسماك لطعمه.

ومسحوق السمك المصنع من أجسام الأسماك الكاملة يحتوي على حوالي 60- 80٪من البروتين في مادته الجافة وتصل معدلات هضمه إلى 80- 95٪ويحتوي مسحوق السمك على كميات كبيرة من كل من الليثين والمثيونين اللازمين لتغذية السمك لأنهما من الأحماض الأمينية الهامة لتغذية معظم الكائنات الحية ، وتفتقر مواد العلف النباتية لهذين العنصرين .

ومسحوق الأسماك البحرية يحتوي على 1- 2.5٪من الأحماض الدهنية غير المشبعة $n\text{-}^{3}$ والتي تعتبر من الأحماض الدهنية الضرورية للعديد من الأسماك .

أما مسحوق السمك المصنع من أجزاء السمك المختلفة مثل مخلفات تصنيع الأسماك يعتبر ذو نوعية فقيرة من البروتين، ويحتوي على نسبة عالية من الرماد ،لذا ينصح باستخدامه في تصنيع الأعلاف لمنع الاختلال في التوازن المعدني الذي قد يؤدي إلى تقليل المتاح من بعض العناصر المعدنية.

فيمكن استخدام مخلفات تصنيع الأسماك مع الأسماك منخفضة القيمة الاقتصادية كاملة كالمبروك في صناعة مسحوق السمك [1].

ثانياً : مسحوق الجمبري والقشريات:

يمكن تصنيع مسحوق الجمبري إما من بقايا تصنيعه مثل الرأس وغطاء الجسم التي تنتج عرضياً في مصانع تجميد الجمبري بعد تنظيفه أو تنتج من أجسام الجمبري الكاملة في المناطق التي ينتج فيها الجمبري بكميات كبيرة وبنوعية لا تتناسب مع الاستهلاك الآدمي0

والقيمة الغذائية لمسحوق الجمبري تتساوى مع القيمة الغذائية لمسحوق اللحم، ويعتبر مسحوق الجمبري غني في الكولين،ويحتوي على نسبة تتراوح ما بين 49- 74٪من البروتين الخام حيث يتوقف مستوى البروتين في المسحوق الناتج على مصدر تصنيعه سواء من أجسام الجمبري الكاملة أو من بقايا التصنيع ويعتبر الهيكل الخارجي لجسام الجمبري المعروف بالغطاء ذو قيمة غذائية محدودة حيث يتكون من الكيتين في حين أن المسحوق المصنع من الرأس والأحشاء يكون غذائياً أكثر قيمة لانخفاض نسبة الكيتين بها.

---

(1) تغذية الأسماك بين العلم والتطبيق د/نبيل فهمي صـ209 ،صـ215، مواد العلف المصرية د / محمد علي رأفت صـ 116 نشر مكتبة الأنجلو المصرية- الطبعة الثانية سنة 1972م، أساسيات إنتاج الأسماك صـ85 .

فمسحوق الجمبري كاملا يعتبر مصدراً للبروتين أما مسحوق مخلفات الجمبري فيعتبر مصدراً للأحماض الدهنية عالية عدم التشبع n-3 وكذلك الكولسترول (ضروري في غذاء القشريات) وكذلك صبغة الزانتين (ضروري لتلوين اللحم في أسماك السالمون) وعامةً فإن مسحوق الجمبري سواء المصنع من الأجسام الكاملة أو من بقايا تصنيعه يعتبر مستساغ جداً إذا يمكن استخدامه في صناعة الأعلاف ،كما يمكن استخدامه كمادة فاتحة للشهية وجاذبة لتناول الأعلاف المصنعة0

ومن القشريات التي يمكن الاستفادة من أجزائها في صناعة الأعلاف: الماكريل0 وهو نوع من القشريات التي تدخل في عمليات التعليب كما سبق، وهو أحد القشريات البحرية الصغيرة والذي يصاد بكميات كبيرة من البحار حيث يعتبر مصدراً هاماً للبروتين في علائق الدواجن والأسماك بعد تصنيعه وتحويله إلى مسحوق،ومحتواه من البروتين يصل إلى 40٪ ،كما يحتوي على نسبة عالية من الكيتين من النوعn-3، ويعتبر هذا النوع من القشريات مصدراً هاماً للصبغيات اللازمة لإضافة التلوين المرغوب في جلد ولحم الأسماك المستزرعة، وهناك نوعيات أخرى من القشريات كاستاكوزا المياه العزبة؛حيث يتم تجميد لحمها وتصديره إلى دول أوربا، والانتفاع بمخلفاتها في صناعة مسحوق يضاف إلى صناعة الأعلاف حيث يقام مصنعاً بمدينة السادس من أكتوبر لهذا الغرض[1].

---

(1) تغذية الأسماك العلم والتطبيق د/نبيل فهمي صـ209 ،صـ215 ،أصول التغذية لحيوانات ودواجن المزرعة، د / محمد علي رأفت0 مواد العلف المصرية صـ116 نشر مكتبة الأنجلو المصرية- الطبعة الثانية سنة 1972م، أساسيات إنتاج الأسماك صـ85، مقال بعنوان إستاكوزا النيل تجد طريقاً لمعدة الأوربيين . جريدة الأهرام عدد رقم (44748) الجمعة 19 من جمادى الآخرة سنة 1430هـ، 12من يونية سنة 2009م .

ثالثاً: زيت كبد الحوت:

يمكن الاستفادة من المخلفات الناتجة عن تصنيع الأسماك في تصنيع زيت كبد الحوت، حيث يتم إخراج كبد السمك لعدم الحاجة إليه في التصنيع، فبدلاً من إلقائه يدخل في هذه الصناعة.

ويستخدم كعلاج حيث يعطى للأطفال منعاً للكساح أو للشفاء منه ولا تقل أهمية زيت كبد الحوت في تغذية الطيور والأسماك عن أهميته للإنسان لوجود فيتامين D، A به .

ويحضر زيت كبد الحوت بطرق عديدة، فيحصل عليه إما بوضع كبد الأسماك في براميل في الشمس حتى تتعطن ثم يؤخذ الزيت الذي يطفو لأعلى أو يوقد تحتها النار مباشرةً أو توضع في أواني تسخن بالبخار والطريقة الأخيرة هي أحسن الطرق وتعطي زيتاً لونه رائق ومذاقه سائغ ورائحته مقبولة، ويفضل في العادة زيت كبد الحوت فاتح اللون [1].

ويقول بعض علماء التغذية: إن الزكام المعدي في الطيور سببه نقص الفيتامينات، وهذا يمكن تلاشيه بإضافة زيت كبد الحوت إلى الأعلاف [2].

رابعاً : جيلاتين الأسماك

الجيلاتين [3] "الهلام" [4] مادة بروتينية تشبه بروتين الدم، ومن خواصها أنها ذوابة في الماء، و يستخرج من عظام الأسماك وغيرها من حيوانات البر.

---

(1) أصول التغذية صـ 117،صـ 118 .

(2) أصول التغذية صـ 118.

(3) **الجيلاتين**: مادة شبه زلالية لينة لزجة غير قابلة للذوبان في الماء تستخرج من عظام الحيوان وأنسجته بإغلائه الطويل في الماء، المعجم الوسيط 150/1.

(4) **الهلام**: مادة بروتينية شفافة تستخرج من الأنسجة الحيوانية المختلفة مثل الجلد والعظم والأربطة، وتكون جامدة عند جفافها ولكنها تتحول إلى سائل بالرطوبة. المعجم الوسيط 992/2 مادة هلام، المعجم الوجيز ص: 651، مادة: هلام .

ويستخدم الجيلاتين كثيراً في الصناعات الغذائية بأشكال مختلفة، فيستخدم كمادة مثبتة في المجمدات ومشتقات الحليب ،وكمادة مجمدة في الحساء والمربات، وكعامل رغوي فى صناعة الكريمات والصابون، وكعامل مزين فى الحلويات وغيرها، وبالتالي فهو يدخل فى المنتجات اللحمية ومنتجات الأسماك وصناعة الحليب واللبن الرايب وعصير الفواكه وغير ذلك وعند إذابة الجيلاتين بالماء فى وسط حمضي أو قلوي يتفاعل كيميائياً وتحدث له استحالة يظهر من خلالها مركبات جديدة تختلف عن المركب الأصلي ويستعمل جيلاتين السمك على هيئة مراهم للرأس ولعلاج الجرب المتقرح (1).

خامساً: العنبر:

وهو مادة عطرية تجمع من البحر وهناك اختلافات كثيرة في أصله ومصدره ويقال إن مصدره أحد الحيتان ويستعمل داخلياً لفتح الشهية وزيادة الوزن والقدرة الجنسية، ويخفف من زيادة التهاب المفاصل، ويستعمل مسهلاً وطارداً الغازات المعوية داخلياً وطلاءً من الخارج، وترياقاً لعدة سموم،وهو جيد للمعدة والأمعاء والكبد والمثانة، ويزيد من التنفس وضربات القلب. ويستعمل عن طريق الشم لعلاج الفالج والقوة وتفيد دخنته لنزلات البرد وتقوية الدماغ. ويستعمل دهاناً على فقرات الظهر لأوجاع العصب والخدر(التنميل) ويؤخذ داخلياً لعلاج الشلل النصفي وشلل الوجه والتيتانوس والصداع النصفي وآلام الصدر والسعال والربو ويفيد في ضعف

---

(1) مقال بعنوان: الجيلاتين مصادره وتصنيعة – موقع منتديات السعودية تحت المجهر- شبكة المعلومات الدولية الإنترنت http://www.saudiinfocus.com – تاريخ الدخول على الموقع 2011/8/23م.

القلب. ويعد العنبر من العطور الفاخرة بالإضافة إلى استعماله مثبتاً للعطور[1].

سادساً: الكافيار.

وهو عبارة عن البويضات غير الناضجة لأسماك الحفش (الأسترجون) فقط ويسمى أحيانا بالكافيار الحقيقي (32٪بروتين- 15٪دهن- غني بالفيتامينات E -A ويعد الكافيار ذو أهمية خاصة بالنسبة لمرضى الأعصاب)، ويمنع تسمية المنتجات المصنوعة من بيض اسماك القد والتي تشبه الكافيار الحقيقي بالكافيار الحقيقي وتسمى بديل الكافيار

ويحضر من خلال الخطوات التالية :

1- يؤخذ بيض السمك الطازج وينظف ويغسل ويخلص من المواد المتبقية فيه.

2 - يمرر من خلال مصفاة خشنة ثم ناعمة لفصل البيض عن بعضه ويراعى أن تبقى حبات البيض سليمة.

3 - يخلط البيض مع ملح الطعام بنسبة 10٪ مع إضافة المواد الحافظة مثل حمض البنزويك ويخلط جيدا بحذر.

4 - يعبا المزيج في براميل خشبية نظيفة وتغطى وتترك ثابتة في مكانها إلى اليوم التالي حيث يضاف محلول ملحي تركيزه10٪ حتى الامتلاء وتغلق البراميل بإحكام وتخزن على درجة حرارة 3- 5م لمدة 4- 5 أسابيع حتى ينضج البيض .

---

(1) شبكة المعلومات الدولية الإنترنت castle.com/vb/showthread.php?t=8 http://www.q -مقال بعنوان : (فوائد حيوانية)الحيوانات البحرية (البصر) وغيره من الأسماك البحرية علاج لمعظم الحالات- تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/14م.

5- تصفية البيض للتخلص من السوائل .

6 - يغطس البيض الناضج مع المصفاة في حمام مائي ملون لإكساب البيض اللون المطلوب؛حيث يحتوي محلول الحمام المائي على ملونات غذائية +ملح طعام10٪+حمض الخل أو الليمون .

7 - تصفية البيض من المحلول .

8- إضافة محسنات النكهة كالجيلاتين وبعض مستخلصات الطعم المرغوبة والتوابل والزيت والإضافات الأخرى، ثم مزج المكونات،و يجب أن لا تتجاوز نسبة الملح في الكافيار10 %(1).

ويمكن تصنيع الكافيار بنفس الخطوات السابقة بالمنزل باستخدام بيض أي أسماك أخرى كالبوري وغيره .

كما تدخل مخلفات العديد من الكائنات البحرية أيضا من عظم وجلد وغير ذلك في صناعة الآنية والغرويات وغيرها من الصناعات الغذائية والعلاجية .

المطلب الثاني

الأثر الاقتصادي لتصنيع مخلفات الأسماك

الانتفاع بمخلفات تصنيع وحفظ الأسماك عموماً يعتبر أحد طرق استثمار الثروة السمكية التي تؤثر على النشاط الاقتصادي من خلال توفير

(1) الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية information.GAFRD@gmail.com
www.GAFRD.org مقال بعنوان طرق حفظ وتصنيع الأسماك – تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/26م.

بعض المنتجات كالسالف ذكرها ، كما تزيد من القيمة الاقتصادية للأسماك، ويمكن معرفة أهم هذه الآثار بشكل أكثر.

فمن خلال ما تم بيانه من أوجه الاستفادة من أجزاء السمك من الناحية العملية، فإنه يترتب على ذلك آثاراً اقتصادية هامة ،أهمها:

1- توفير العناصر الغذائية المختلفة اللازمة لتغذية الأسماك والدواجن؛ حيث إن مسحوق بودرة السمك غني بالعناصر الغذائية التي تدخل في مواد علف الأسماك والدواجن .

2- إن صناعة بودرة السمك من مخلفات صناعة الأسماك وكذلك الأسماك الزائدة من الحاجة والغير مرغوب فيها للاستهلاك الآدمي يؤدي إلى رفع القيمة الاقتصادية للأسماك من خلال توفير مواد العلف الخام اللازمة لإنتاج الأسماك والطيور، خاصةً البروتين .

3- صناعة الجيلاتين وزيت كبد الحوت من الأسماك يزيد القيمة الاقتصادية للأسماك وخاصة الحيتان الكبيرة.

4- دخول الأسماك ومخلفاتها في عدد من الصناعات يسمح بتوفير العديد من فرص العمل بالمصانع وبالمنازل ومن ثم تحسين الدخل وتوفير الغذاء في غير مواسم الإنتاج [1].

5- زيادة قيمة الأسماك ؛حيث يمكن الاستفادة بكامل أجزاءها.

---

(1) أصول التغذية لحيوانات ودواجن المزرعة ومواد العلف المصرية د/محمد على رأفت صـ116-112مرجع سابق، الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية information.GAFRD@gmail.com
www.GAFRD.org مقال بعنوان طرق حفظ وتصنيع الأسماك – تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/26م.

المطلب الثالث

موقف الفقه الإسلامي من استثمار مخلفات تصنيع الأسماك

مما سبق ذكره في المطلب السابق يتبين أن مخلفات تصنيع السمك تدخل في صناعة مسحوق السمك وزيت كبد الحوت الجيلاتين والآنية وغيرها ،فهل يباح هذا شرعاً أم لا ؟

يتوقف حكم الانتفاع بهذه المواد على طهارة مخلفات تصنيع السمك من عدمها .

وقد اتفق الفقهاء على طهارة السمك حياً وميتاً في الجملة [1] .

واستدلوا على اتفاقهم بالقرآن الكريم والسنة النبوية المطهرة والقياس .

أولاً :- القرآن الكريم .

استدلوا بقوله تعالى﴿ أُحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ ﴾.

وجه الدلالة:

دلت الآية على إباحة صيد البحر دون تفرقة بين حيوانه أو أجزاءه أو الحي منه أو الميت[2] .

---

(1) المبسوط 22/11،بدائع الضائع 35/5،مواهب الجليل في شرح مختصر خليل 87/1، المجموع شرح المهذب للنووي 587/2،المغني لابن قدامه 351/9، كشاف القناع 57/1،المحلى بالاثار 60/6، شرائع الإسلام 169/3، البحر الزخار 302/5،شرح النيل 4220/1

(2) تفسير القرطبي 6م319،تفسير الطبري640/7، تفسير ابن كثير 255/2، المغنى 65/11.

ثانياً :- السنة النبوية المطهرة

استدلوا بقوله ﷺ :(أحلت لنا ميتتان : الحيتان والجراد والكبد والطحال).

وجه الدلالة :

دل الحديث على إباحة ميتة السمك ،وهذا يشملها بجميع أجزاءها[1].

وبناءاً على هذا يباح الانتفاع بمخلفات تصنيع الأسماك؛ قياساً على لحمه بجامع أن كل منها طاهراً [2].

وعلى هذا يباح زيت كبد الحوت واستخدامه في العلاج والأغذية وغير ذلك، كما يباح أيضاً جيلاتين الأسماك واستخدامه في الأطعمة ؛لأنهما مصنوعين من العظام وهي أجزاء طاهرة [3].

أما مسحوق السمك : فيتوقف القول بجواز الانتفاع به على طهارة دم السمك وروثه ورجيعه وما قطع منه وهو حي... ؛حيث يختلط بالمسحوق .

---

(1) تحفة الأحوذي 445/5،مصباح الزجاجة237/3، مطالب أولي النهى في شرح المنتهى للرحيباني328/6

(2) كشاف القناع57/1

(3) المبسوط 22/11،بدائع الضائع 35/5،مواهب الجليل في شرح مختصر خليل 87/1، المجموع شرح المهذب للنووي 587/2،المغني لابن قدامه 351/9، كشاف القناع 57/1،المحلى بالاثار60/6، شرائع الإسلام 169/3، البحر الزخار302/5،شرح النيل4220/1

أولاً : دم السمك:

إذا كان الدم المسفوح محرماً ، فما حكم دم السمك الذي يسيل منه؟ هل هو حرام اعتباراً بسائر الدماء ، أم أنه حلال لحل ميتته بنص حديث الرسول ﷺ **(هو الطهور ماؤه الحل ميتته)**؟

اختلف الفقهاء في حكم طهارة دم السمك على رأيين:

الرأي الأول:

للإمام أبي حنيفة والإمام محمد وبعض المالكية[1] ومقابل الأصح عند الشافعية ورواية للحنابلة والإمامية والزيدية الإباضية قالوا: بطهارة دم السمك[2].

الرأي الثاني:

المشهور عند المالكية والأصح عند الشافعية والرواية الثانية للحنابلة ، ووافقهم الإمام أبو يوسف من الحنفية ، قالوا: بنجاسة دم السمك المسفوح[3].

---

(1) منهم القابسي وابن العربي 0شرح الخرشي 93/1 0

(2) البدائع 61/1، المبسوط 87/1، حاشية الدسوقي 57/1، شرح مختصر خليل 93/1، شرح الخرشي 93/1، المجموع 576/2، شرح البهجة 41/1، حاشية البجيرمي 99/1، الفروع 250/1، الإنصاف 327/1، كشاف القناع 191/1، 228/6، مطالب أولى النهى 356/6، شرائع الإسلام 44/1، البحر الزخار 16/2، شرح النيل 443/1

(3) البدائع 61/1، الجوهرة النيرة 38/1، تبيين الحقائق 74/1،المنتقى 129/3، التاج والإكليل 151/1، مواهب الجليل 106/1، المجموع 576/2، شرح البهجة 41/1، المغنى 411/1، كشاف القناع 191/1.

الأدلــــــة

أدلة الرأي الأول:

استدل أصحاب الرأي الأول الإمام أبو حنيفة ومن معه القائلون بطهارة دم السمك من المعقول بعدة وجوه:

1- أن دم السمك ليس بدم على الحقيقة؛ لأنه يبيض إذا شمس وجف، بخلاف غيره من الدماء فتسود بالتشميس(1).

مناقشة هذا الوجه: أن عدم اسوداده يرجع إلى ما خالطه من الرطوبة، لا لأنه ليس بدم(2).

2- أن لحمه لا يحتاج إلى ذكاه، لإطلاق حل تلك الميتة(3).

3- أن إباحته لا تقف على سفحه، ولو كان نجساً لتوقفت الإباحة على إراقته بالذبح، كما أنه إذا ترك استحال ماءاً؛ لأن الدموي لا يعيش في الماء(4).

أدلة الرأي الثاني:

استدل أصحاب الرأي الثاني المشهور عند المالكية ومن معهم بعموم قوله تعالى: ﴿ حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ....﴾ وقوله تعالى: ﴿ أَوْ دَماً مَسْفُوحاً...﴾

---

(1) العناية شرح الهداية 208/1، تبيين الحقائق 74/1، الجوهرة النيرة 38/1، شرح النيل 443/1.

(2) مواهب الجليل 106/1، شرح الخرشي على مختصر خليل 93/1.

(3) شرح النيل 443/1.

(4) البدائع 61/1، المغنى 410/1، كشاف القناع 191/1.

وجه الدلالة:

دلت الآيتان على أن الدم حرام نجس لا يؤكل ولا ينتفع به، وقد عينه الله سبحانه مطلقاً فى الآية الأولى ومقيداً بالمسفوح فى الآية الثانية، فحمل العلماء المطلق على المقيد إجماعاً، فدم السمك مسفوح، فيدخل فى عموم الآيات(1).

كما أن دم السمك دم سائل فوجب أن يكون نجساً كسائر الدماء(2)

الرد على الاستدلال بالآيتين:

أن دم السمك مخصوص بقوله ـ ﷺ (أحلت لنا ميتتان ودمان ...) فقد أباح ﷺ السمك بما فيه من الدم من غير إراقة كالشاة وسائر الحيوانات ذوات الدماء(3).

الراجح

هو ما ذهب إليه أصحاب الرأي الأول الإمام أبو حنيفة ومن معه القائلون بطهارة دم السمك؛ لأنه يسير بالنسبة لباقي الحيوانات، فيشبه المتبقي في عروق الذبيحة؛ ولحل ميتة السمك.. والله أعلم.

ثانياً : بول السمك وروثه ورجيعه

بالنسبة لبول وروث الأسماك فيجرى فيها قياس الرأيين السابقين للفقهاء في حكم طهارة بول وروث الحيوان المأكول صـ324 .

---

(1) أحكام القرآن لابن العربي 79/1، المنتقى 129/3، المغنى 411/1، كشاف القناع 191/1.

(2) المنتقى 129/3.

(3) أحكام القرآن للجصاص 174/1.

إضافة إلى رأي ثالث لبعض الشافعية ،وقد فرقوا فيه بين السمك الكبير والصغير، فقالوا إن بول وروث السمك الكبير الذي يغير خصائص المياه نجس بخلاف بول وروث السمك الصغير [1]

والراجح من أقوال الفقهاء: أن بول السمك وروثه طاهران ، لأن ميتة السمك طاهرة فكأنها في معنى النبات، وهذه رطوبات في باطنها [2].

وأما رجيع السمك: فهو ما يوجد في بطن السمك من طعام .

وقد فرق الفقهاء فيه بين حالتين :

الأولى إذا كان ما في بطن السمكة طعام نجس كجزء من ميتة حيوان بري أوعذرة الآدمي ،فهذا الرجيع لا خلاف في نجاسته [3].

أما ما يوجد في بطن السمك من طعام طاهر فيري الجمهور الحنفية والمالكية وقول بعض الشافعية والحنابلة : أنه طاهر، مالم يتغير؛ لعموم إباحة ميتة السمك ،ولأنه وجد في محل طاهر و لم يتغير فأشبه مالو وجد خارج بطن السمك ،وإن تغير لم يحل، لأنه أشبه الروث ،ولأن ما أكل مرة لا يؤكل ثانية ؛لاستخباثه [4] .

ويرى البعض الآخر من الشافعية والحنابلة أنه مباح سواء تغير أم لا؛ لحل مييتة السمك، ولأن السمك يباع بما في بطنه [5].

---

(1) الوسيط 154/1 ، مغني المحتاج 24/1، الإقناع للشربيني 27/1.

(2) الوسيط 154/1، مغني المحتاج 24/1، الإقناع للشربيني 27/1 شرح العمدة 108/1 ، الكافي في فقه ابن حنبل 477/1 .

(3) الفتاوى الهندية 428/5، المجموع 70/9، الكافي في فقه ابن حنبل 477/1 .

(4) حلية العلماء للقفال 358/3، القوانين الفقهية لابن جزي 27/1، المغني 315/9.

(5) المجموع 70/9، المغني 315/9.

وبناء على رأي من قال بطهارة بول السمك وروثه ورجيعه فإنه يباح استخدام ما ينزع من بطن السمك عند تنظيفه في تصنيع مسحوق السمك ،وعلى فرض أن هذه الأشياء ليست طاهرة ،فإنها تطهر بالاستحالة كما سبق صـ328 ؛ حيث رأى فريق من الفقهاء منهم الحنفية أن الشيء النجس يطهر بالاستحالة، ونظراً لأن مسحوق السمك يصنع بالمعالجة الحرارية فإن هذه الأشياء يحدث لها عملية استحالة، ومن هنا يباح استخدامها في صناعة مسحوق السمك.

ثالثاً: بيض السمك:

المراد به: البطارخ[1].

وقد اتفق الفقهاء على حل أكل بيض السمك (البطارخ) مطلقاً؛ لطهارته ولعموم أدلة إباحة السمك ؛حيث إنه أحد أجزائها[2].

ولم يخالف في ذلك سوى الشافعية فقد اشترطوا لإباحته : عدم مماسته لجوف السمك لتنجسه به، وعند مماسته لجوف السمك يجب غسله[3]، وذلك لأنهم يقولون بنجاسة روث السمك .

وبناء على القول بحله يمكن الاعتماد عليه في صناعة الكافيار .

رابعاً : ما أبين من السمك:

المراد به: ما قطع منه وهو حي[4] .

---

(1) التجريد لنفع العبيد327/4،مواهب الجليل349/4 .

(2) المبسوط 22/11، مواهب الجليل87/1، المجموع587/2، الفتاوى الكبرى للهيتمي461/3، كشاف القناع60/6، شرائع الاسلام169/3،البحر الزخار302/5، شرح النيل1م422 .

(3) المجموع587/5، الفتاوى الكبرى للهيتمي261/4 .

(4) كشاف القناع222/6.

فقد يتعرض الحيوان البري لقطع أحد أعضائه فهذا العضو يعرف بما أبين من الحيوان أي – قطع منه وهو حي - ، فلا يباح أكله؛ لأنه ميتة، أما بالنسبة لحيوان البحر فقد توجد بعض أجزاء من الأسماك في مواقع إنزال السفن أو تتقطع الأسماك من خلال مرورها بطلمات رفع الماء، ويمكن الانتفاع بهذه الأسماك في الأكل أوصناعة الأعلاف أو غيرها، فهل يباح ذلك أم لا ؟

اختلف الفقهاء في هذا الحكم على رأيين:

الرأي الأول: ذهب جمهور الفقهاء الحنفية والمالكية والأصح عن الشافعية والحنابلة والظاهرية والإمامية والزيدية والإباضية إلى حل ما أبين من السمك [1].

الرأي الثاني: مقابل الأصح عند الشافعية، قالوا: بحرمته [2].

الأدلـــــة

أدلة الرأي الأول

استدل الجمهور على حل المبان من السمك بالمعقول فقالوا: إن المبان من السمك قصاراه أن يكون ميتة، وميتة السمك مباحة؛لأنها طاهرة [3].

---

(1) شرح كنز الرقاق للزيلعي297/5،مواهب الجليل 100/1،المجموع شرح المهذب 581/2،دقائق أولي النهى 430/3،البحر المحلى بالأثار60/6، شرائع الإسلام 169/3،البحر الزخار13/2،شرح النيل422/1

(2) المجموع شرح المهذب 581/2 .

(3) شرح كنز الدقاق للزيلعي297/5،مواهب الجليل 100/1،المجموع شرح المهذب 581/2،دقائق أولي النهى 430/3، المحلى بالأثار60/6، شرائع الإسلام 169/3،البحر الزخار13/2،شرح النيل422/1 .

أدلة أصحاب الرأي الثاني

استدل أصحاب الرأي الثاني –مقابل الأصح عند الشافعية – بالمعقول فقالوا : إنه نجس فيحرم [1]

ونوقش ذلك بأن: ما أبين من السمك ميتة ، وميتة السمك مباحة فلا يحرم [2].

الراجح :

من خلال أدلة الرأيين السابقين يظهر أن الرأي الأول هو الراجح ؛ لقوة دليله .

وبناء على ماسبق فإن السمك يباح الانتفاع بكل أجزاءه ،وهذا مما يزيد من اقتصاديات الثروة السمكية.

---

(1) المجموع شرح المهذب 581/2 .

(2) كشاف القناع221/6– 222 .

الفصل الثاني

دراسات جدوى
في مجالات تنمية الثروة السمكية

أولاً: دراسة جدوى اقتصادية لإقامة مزرعة سمكية بالنظام التكاملي مع البط

تقدر الأراضي البور غير الصالحة للزراعة بمحافظات بورسعيد والدقهلية وكفر الشيخ والبحيرة من 250 ألف إلي 700 ألف فدان غير صالحة للزراعة. معظم هذه الأراضي عديمة الصرف لارتفاع منسوب المياه الجوفية ،وملحية لقربها من ساحل البحر ،وبالتالي فإن تحويلها إلي أراضي زراعية يتطلب إمكانيات هائلة .

ويعتمد مشروع استغلال الأراضي البور في الاستزراع السمكي علي المدخلات التالية:-

أ- الأراضي والمياه

تعتبر الأراضي البور البعيدة عن كردون المدن من الأراضي رخيصة الثمن والتي يمكن إنشاء مزرعة سمكية عليها اعتمادا علي مياه المصارف الزراعية أو غيرها.

وغالبا ما تكون الأراضي البور غير الصالحة للزراعة من النوع الطيني الثقيل ذات مستوي ماء أرضي مرتفع، وهذه النوعية من الأراضي مناسبة للاستزراع السمكي لعدم نفاذيتها للمياه.

ب- زريعة الأسماك

يحتاج الفدان من أراضي الاستزراع السمكي إلي حوالي 5000 - 10000 زريعة أسماك من أنواع العائلة البورية والبلطي والمبروك وهذه النوعيات من الزريعة متوافرة في الطبيعة ومفرخات الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية كما يمكن لمربي الأسماك القيام بتفريخ بعض أنواعها بأقل الإمكانيات.

جـ- الأسمدة الطبيعية

يتطلب هذا النوع من الاستزراع السمكي زيادة خصوبة التربة والمياه بالأسمدة الطبيعية، ويتم ذلك أما بالحصول عليها من مزارع الدواجن المنتشرة في المنطقة أو بتربية البط كمحصول ثانوي في المزرعة السمكية حيث أثبتت بعض الدراسات أن البطة الواحدة تنتج 6 كجم من المخلفات خلال فترة 30 – 40 يوم .

كما أن أسماك مبروك الحشائش تعتبر من الأسماك المنتجة للأسمدة الطبيعية داخل المزرعة السمكية ؛ حيث أثبتت الدراسات أن السمكة من هذا النوع زنة كيلو جرام تنتج 600 جرام من المخلفات العضوية في اليوم.

د- العليقة المصنعة

رغم اعتماد الأسماك علي التغذية الطبيعية من الأحواض الترابية إلا أنه من الضروري استخدام بعض أنواع العلائق المصنعة كعليقه مكملة للأسماك لزيادة معدلات النمو وزيادة إنتاجية الفدان عن طريق زيادة الكثافة السمكية في الحوض السمكي.

الطاقة الإنتاجية للمشروع

تتراوح الطاقة الإنتاجية للفدان ما بين 500 كجم إلي 1500 كجم من أسماك البوري والبلطي أو الطوبار والبلطي حسب الدورة الإنتاجية، والاختلاف الكبير في إنتاجية الفدان من الأسماك يرجع إلي مجموعة من العوامل من أهمها أسلوب إدارة المزرعة السمكية؛حيث تعتبر العامل المحدد في رفع الطاقة الإنتاجية أو انخفاضها،وتشتمل الإدارة المزرعية علي أسلوب خدمة الأرض قبل الزراعة،التسميد وكمياته

وأوقاته، أوقات تغير المياه داخل الحوض، التغذية المكملة نوعيتها وكميتها وأوقات التغذية وأسلوب توزيعها داخل الحوض ...

وفي هذه الدراسة سيتم حساب الإنتاجية علي أساس 750 كجم/ فدان في الدورة، وهو ما يعني 1500 كجم من الفدان في السنة القياسية والتي يتم فيها حصاد دورتين من الأسماك من الحوض الواحد علي اعتبار أن إنتاجية الحوض من الدورة تقدر بـ 3750 كجم من الأسماك .

فرص التسويق

تعتبر أسماك البوري والطوبار والبلطي من الأسماك الشعبية والتي يقبل عليها المستهلك العادي محدود الدخل وهو يمثل غالبية المستهلكين في مصر، وتعتبر الأسماك زنة 100 جرام إلي 150 جرام من الأحجام المفضلة لدى غالبية المستهلكين من أصناف الأسماك الشعبية السابق ذكرها.

وبالإضافة علي الطلب الكبير علي أسماك البوري والطوبار الطازجة فإن هناك طلبا كبيرا أيضا إلي هذه الأصناف لتمليحها وتصنيع أسماك الفسيخ .

ويتم التسويق من خلال البيع المباشر للجمهور في حالة قرب الموقع من المناطق السكنية، أو البيع عن طريق تجار الجملة حيث يتم تسليم الأسماك في هذه الحالة بموقع المزرعة.

وفى حالة تواجد عدد من المنتجين في منطقة واحدة فيفضل في هذه الحالة تكوين جمعية تعاونية من المنتجين حيث تساعد علي تحسين ظروف التسويق وفتح منافذ للبيع المباشر للجمهور بعيدا عن طبقة الوسطاء.

وصف المشروع :-

يتكون المشروع من 2 حوض إنتاجي بمساحة في حدود 5 فدان للحوض ملحق به من داخله حضانة لتحضين زريعة الأسماك في حدود 5 قيراط . يتطلب المشروع تجهيز الأرض بعمل جسر محيط عرضه من أعلي 2 - 3 متر وارتفاع 1,5متر عن سطح الحوض ويمكن عمل حضانات منفصلة خارجية عن الحوض بمساحة صغيرة ويؤخذ الطمي اللازم لعمل الجسر المحيط عن طريق حفر خندق محيط بالمساحة "مصرف" وبعمق لا يقل عن 1,5 متر. وتجهز فتحة لدخول المياه علي شكل بوابة أو ماسورة وفتحة أخري لصرف المياه من الحوض علي شكل بوابة أو ماسورة للصرف.

وفي بعض الأحيان يتطلب المشروع وجود ماكينة ري لاستخدامها إما في ري الحوض أو في الصرف حسب طبوغرافية المنطقة وفي هذه الحالة يمكن الاستغناء عن بوابات الري والصرف.

ويلحق بالمشروع مبني صغير كمخزن للعلف وحجرة للحارس.

وفي حالة تربية البط البكين كمنتج ثانوي بالمزرعة. فإن ذلك يتطلب بناء عدد 3 عشش لمبيت البط علي أحد الجسور بمساحة 5 × 5 م وارتفاع متر واحد مع عمل الأرضية من الأسمنت والجوانب من السلك والسقف من البوص وجوانب من البوص يمكن وضعها في حالة الضرورة.

النواحي الفنية

الأرض

الأرض الصالحة للاستزراع السمكي هي الأراضي غير الصالحة للزراعة وهي غالبا في المناطق القريبة من البحيرات الداخلية في مصر.

وتتميز هذه الأراضي برخص أسعارها بالإضافة إلي أنها من الأراضي الغدقة – سيئة الصرف – وهي المناسبة للاستزراع السمكي حيث إنها تنقط بالمياه.

وتقع هذه النوعية من الأراضي قريبة من مصبات المصارف الزراعية العمومية والتي تستخدم مياه ري الأحواض السمكية نظرا لأن القانون يحظر ري المزارع السمكية من مياه الري.

وتحتاج هذه الأراضي لبعض التكاليف لتحويلها إلي مزرعة سمكية بعمل الجسور والمراوي والمصارف الخاصة بها .

وتقدر هذه التكاليف في المتوسط بألفين جنيها للفدان، ويتراوح سعر بيع هذه الأراضي في المتوسط بثلاثين ألف جنية للفدان.

الآلات والمعدات

يتطلب المشروع طلمبة ري 6- 8 بوصة تعمل بالسولار لاستخدامها في ري وصرف الحوض السمكي في حالة الضرورة بسعر في حدود 3000 جنيها ، وهي متوفرة في مختلف محلات القطاع العام والخاص المتخصصة.

المباني

يحتاج المشروع إلي مبني لاستخدامه كمخزن للعلف وحجرة للحارس ويتم بناءه من الطين اللين أو من الحجر الجيري أو أي خامات بتكلفة إجمالية حوالي 3500 جنيها وعدد 2 حظيرة للبط بتكلفة إجمالية حوالي 1000 جنيها.

مستلزمات الإنتاج

الزريعة

يحتاج الحوض السمكي في الدورة الواحدة الي 50 ألف زريعة من أسماك البلطي البوري والطوبار حسب نوع الدورة الإنتاجية أو نظرا لاختلاف أسعار زريعة الأصناف المختلفة فيمكن حساب قيمة الزريعة بمبلغ 600 جنيها شاملة النقل للحوض الإنتاجي ويمكن الحصول عليها عن طريق فروع الهيئة العامة لتنمية الأسماك .

العليقة

يتطلب إنتاج 3750 كجم من الأسماك استهلاك حوالي 750 كجم من العلف في الدورة بقيمة 750 جنيها شاملة النقل للمزرعة لكل حوض إنتاج وهي متوفرة في مصانع الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية والشركات المتخصصة وفي حالة تربية 300 بطة في المرحلة الأولي في الدورة فإن كمية العليقة اللازمة لها تقدر بحوالي طن بأجمالي 1800 جنيها للدورة.

الأسمدة

يتطلب الاستزراع السمكي استخدام السماد البلدي في تسميد التربة والمياه وفي حالة تربية البط بالمزرعة السمكية فإن ذلك يوفر من تكاليف التسميد الطبيعي المستخدم، وفي هذه الحالة يتطلب الحوض السمكي ما قيمته 300 جنيها من الأسمدة في الدورة للحوض.

الوقود

يتطلب المشروع الوقود الخاص بتشغيل ماكينة الري ويتم تقديره بمبلغ 500 جنيها في الدورة.

العمالة

العمالة اللازمة لتشغيل 2حوض سمكي في الدورة عدد اثنين عامل لأعمال الري والصرف والتغذية والحراسة ليلا بمرتب شهري 400 جنيها للعامل كما يتطلب المشروع عمالة موسمية في أوقات الصيد بمعدل 2 عامل لمدة 6 أيام في الدورة بيومية 30 جنيها في اليوم.

والعمالة المطلوبة ليست من العمالة الماهرة ويمكن للشباب مالكي المشروع العمل بأنفسهم حيث إن مثل هذه المشاريع تتطلب تواجد مالك المشروع بشكل مستديم لحسن سير العمل ولعنصر الأمان من السرقة (1).

النواحي الفنية

أولا: المصاريف الثابتة الاستثمارية (لمساحة 10 أفدنة)

البند	القيمة الإجمالية
شراء الأرض	30000
مباني وإنشاءات	2800
تجهيز الأحواض	20000
ماكينة الري	3000
إجمالي	55800

(1) شبكة المعلومات الدولية الإنترنت . الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية -http://gafrd.kenanaonline.com/topics/116742/posts/57614

– دراسة جدوى استغلال الأراضي البور في الاستزراع السمكي. تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/13م

ثانيا : مصاريف التشغيل لدورة (لمساحة 10 أفدنة)

البند	القيمة بالجنية
الزريعة	1200
عليقه أسماك	1500
عليقه البط	1800
أسمدة	600
وقود	1000
عمالة : مستديمة	4800
مؤقتة	400
تكاليف تسويقية	400
تكاليف بيطرية	800
صيانة	400
مصاريف أخري	500
احتياطي	600
إجمالي	14000

ثالثا : رأس المال المعامل

البند	القيمة بالجنية
الزريعة	1200
عليقة أسماك	600
أسمدة	300
وقود	500

ثانياً: دراسة جدوى لبعض نظم الاستزراع السمكي المكثف

لما كانت الحاجة ملحة لزيادة الإنتاج السمكي ؛لما تمثله الأسماك كمصدر جيد للبروتين الحيواني العالي في قيمته الغذائية لتعويض النقص من المصادر الأخرى للبروتين الحيواني ، كان الحل الأمثل لتوفير الاحتياجات الغذائية من الأسماك هو تطوير نظم الاستزراع ، واتباع النظم الحديثة المتمثلة في الاستزراع المكثف والذي يصل متوسط إنتاجية الفدان فيه إلى 50 طن لكل فدان /6 أشهر، من خلال إنشاء أحواض لا تزيد مساحتها عن 1000 متر ؛ حيث تنتج 12طن تقريبا/6أشهر .

وتطبق نظم الاستزراع السمكي كمشرعات متكاملة في الأراضي الصحراوية ، يتم فيها الاعتماد على المياه الجوفية في استزراع الأسماك ، ثم يعاد استخدام تلك المياه في الزراعة للنطاق الصحراوي المحيط لما تحتويه تلك المياه من سماد عضوي يفيد في تغيير خصائص تلك الأراضي.

ومن أنسب الأماكن لتفيذ هذا المشروع : الأراضي الصحراوية التي تكثر فيها المياه الجوفية على أعماق قريبة من السطح، كالزمام الصحراوي لمحافظة الإسكندرية والإسماعيلية وغيرها ، بالإضافة إلى باقي المناطق التي تصلح للاستزراع البحري .

ومن أنسب الأسماك الملائمة للاستزراع بهذا النظام : البلطي والقراميط والبوري والدنيس والقاروص.

والطريقة المثلى لإنشاء المزرعة السمكية المكثفة :تلك التي يتم إنشاء أحواضها من الصاج المجلفن أو الفيبروجلاس ، لكن تكلفة لأحواض المصنوعة من الصاج مكلفة جداً وإن كانت تتحمل فترات طويلة ، كذلك الأحواض المصنوعة من الفيبروجلاس وإن كانت رخيصة

إلا أن عمرها الافتراضي قصير، لذلك كان من أمثل الطرق لإنشاء مزرعة مكثفة : هي الأحواض الخرسانية ، إذ يتم بنائها بالطوب وتبطينها من الداخل بأسمنت من النوع المقاوم للأملاح والكبريتات مع الرمل وصب أرضية الحوض بسمك 10سم ،وأفضل شكل هندسي للحوض :هو الشكل الدائري ،بحيث يتم الصرف من وسط الحوض .

ويمكن عرض دراسة جدوى لإنشاء وتشغيل مزرعة مكثفة لتربية أسماك البلطي النيلي على مساحة 1000م2 لمدة دورة واحدة (6أشهر)، وذلك على النحو التالي :

أ- رأس المال الثابت :

تكلفة إنشاء حوض مساحته 1000متر - - - - - - 20000جنيه مصري.

ب- تكلفة التشغيل خلال الدورة :

- زريعة: يتم تخزين 50 ألف زريعة من البلطي وحيد الجنس بكثافة 50 سمكة للمتر تقريباً —2500 جنيه مصري .

- علف:يتم استهلاك 20 طن علف 25٪بروتين بمتوسط سعر الطن 2500 جنيه مصري بإجمالي 75000جنيه مصري.

أجور : تحتاج المزرعة على مساحة 1000متر إلى 3عمال بمتوسط أجر 750 جنيه بإجمالي 2250جنيه شهري – بإجمالي 13500جنيه خلال الدورة .

وقود : تحتاج لوقود لمعدات تغيير المياه والتهوية خلال الدورة- - - - - بإجمالي 3000جنيه.

التكلفة الإجمالية للمشروع:114000 جنيه مصري.

الحد الأدنى المتوقع للإنتاج : 12طن من أسماك البلطي، متوسط سعر الكيلو جرام 12- 13 جنيه بإجمالي 144000- 156000 جنيه مصري بنسبة ربح تصل إلى 26- 36٪.، ويلاحظ أن تكلفة الإنشاء تضاف للربح في الدورات التالية [1].

وبفرض تطبيق المشروع في 20 محافظة بكثافة 1000 حوض في كل محافظة سيتم استيعاب 3000 فرصة عمل ،في كل محافظة بإجمالي 60000 فرصة عمل في 20محافظة.

وبناءً على هذه الدراسة يمكن بيان أهم المزايا الاقتصادية لهذا المشروع على النحو السابق في النقاط التالية :

1- تحقيق الاكتفاء الذاتي من الأسماك ؛ حيث إنه من المتوقع أن ينتج هذا المشروع نحو 240 ألف طن من الأسماك ،لتصل بإجمالي إنتاج مصر من الأسماك إلى 1.4 مليون طن ،وهو ما يحققق الاكتفاء الذاتي لمصر من الأسماك في هذه الفترة ؛ حيث نستورد سنوياً نحو200 ألف طن بقيمة تبلغ نحو مليار جنيه ،ونصدر ما يقرب من 1100طن فقط بقيمة تصل لنحو 8 ملايين جنيه [2].

---

(1) قدم هذه الدراسة :د/محمد عبد العزيز أحمد عبد العزيز، في ورقة عمل بعنوان : عرض لبعض أنظمة الاستزراع السمكي المكثف كمشروعات ذات جدوى اقتصادية تتيح فرص عمل واعدة للشباب وتساهم في تحقيق الاكتفاء الذاتي من الأسماك .، ضمن أعمال المؤتمر الدولي (الثروة السمكية والأمن الغذائي في الدول العربية والإسلامية) في الفترة من 22- 24 أكتوبر 2003، وقمت ببعض التعديلات عليها بما يتفق مع الأسعار في الوقت الحالي .

(2)المرجع السابق.

2- توفير 60000 فرصة عمل .

3- الاهتمام باستزراع الدنيس والقاروص وغيرها من الأسماك البحرية بالمواصفات المطلوبة للتصدير، الأمر الذي من الممكن أن يساهم في توفير عملة صعبة لمصر، وهي ضرورة ملحة لعمل توازن في ميزان المدفوعات .

ثالثا : دراسة جدوى لمشروع إنتاج أسماك مدخنة

بعد التعرض للنواحي الفنية لإنتاج الرنجة بالتفصيل صـ 424(من حيث طريقة التصنيع وما يتعلق بها) أعرض هنا دراسة اقتصادية لمشروع إنتاج أسماك مدخنة.

وهذا المشروع يحتاج إلى عوامل مختلفة تتطلبها عملية الإنتاج،وبيانها كالتالي:

أ- **المساحة والموقع:** يحتاج المشروع إلي مساحة قدرها حوالي 100 متر مربع، مغطاة مع تغليف الحوائط والأرضيات بالسيراميك مع مراعاة توافر ظروف التهوية الطبيعية والصناعية شرط أن يكون المبني مكونا من طابقين.

ب- **المستلزمات الخدمية للمشروع:** يحتاج المشروع لمصدر كهرباء 220 فولت بقدرة 3 كيلووات . مياه نقية – صرف صحي – تهوية طبيعية وصناعية،وتقدر تكلفة المستلزمات الخدمية بحوالي 400 جنية مصري في الشهر.

ج- **الآلات والمعدات والتجهيزات:**

1 - **المباني:** ويراعى فيها المواصفات التالية:

- غرفة الإدارة وتحتوي بعض المكاتب والكراسي وأماكن وأدوات حفظ السجلات وثلاجة.

- غرفة تخزين الخامات والمنتجات وتحتوي على المجمدات وأرفف وأدراج لتخزين المواد والخامات الجافة وأجولة النشارة + ميزان طبلية.

- الطابق الأرضي ويحتوي علي البراميل البلاستيكية الخاصة بالتمليح الجاف ومولد الدخان الذي يخرج منه ماسورة لتوصيل الدخان الناتج إلي بيت التدخين في الطابق العلوي.

- الطابق العلوي ويحتوي علي غرفة التدخين وصالة الفرز والتدريج والتعبئة والتغليف .

- الطابقان مزودان بجهاز تكييف بسيط إن أمكن وأدوات وخامات للنظافة العامة.

- الأبواب والشبابيك محكمة الغلق.

2- **تجهيزات صالات التصنيع في الطابقين:**

الطابق الأرضي:

- توجد البراميل البلاستيكية الخاصة بالتمليح الجاف + صناديق بلاستيكية لنقل الأسماك + ميزان طبلية.

- مولد الدخان الذي يخرج منه ماسورة لتوصيل الدخان الناتج إلي بيت التدخين في الطابق العلوي.

- عدد 2 حوض 2 × 3 م مبطن بالقيشاني لغرض الصهر الجزئي للأسماك المجمدة.

الطابق العلوي:

- عدد 1 غرفة أو بيت تدخين مساحته 40 م2 بباب محكم القفل وفتحات زجاجية شفافة لمتابعة حالة الأسماك أثناء التدخين.
- ترولات مزودة بخطاطيف صغيرة لتعليق الأسماك بها.
- بنجات رخام / أو ترابيزات للتبريد والفرز والتدريج والتعبئة والتغليف.
- ميزان بمؤشر 10 كجم + ميزان كهربي نصف كجم.
- معدات نظافة مختلفة بالطابقين[1].

رابعاً : دراسة جدوى أخرى لإنتاج اسماك رنجة .

يتم إنشاء المشروع من خلال ما يلي:

1- المساحة والموقع:

يحتاج المشروع إلي مساحة قدرها حوالي 100 متر مربع، مغطاة مع تغليف الحوائط والأرضيات بالسيراميك (إن أمكن) الخشن (لتلافي انزلاق العاملين) مع مراعاة توافر ظروف التهوية الطبيعية والصناعية شرط أن يكون المبني مكونا من طابقين.

2- المستلزمات الخدمية للمشروع:

يحتاج المشروع لمصدر كهرباء 220 فولت بقدرة 3 كيلووات.

مياه نقية – صرف صحي – تهوية طبيعية وصناعية.

---

(1)مقال بعنوان: إنتاج الأسماك الكاملة المدخنة شبكة المعلومات الدولية الإنترنت1962- http://zeraqena.ahlamontada.com/t topic منتديات كلية الزراعة بقنـا : كلية الزراعة — تاريخ الدخول على الموقع : 2011/3/14م .

وتقدر تكلفة المستلزمات الخدمية بحوالي 200 جنية مصري في الشهر.

3- الآلات والمعدات والتجهيزات:

أ- المباني:

- غرفة الإدارة وتحتوي بعض المكاتب والكراسي وأماكن وأدوات حفظ السجلات وثلاجة.
- غرفة تخزين الخامات والمنتجات وتحتوي المجمدات وأرفف وإدراج لتخزين المواد والخامات الجافة وأجولة النشارة + ميزان طبلية.
- الطابق الأرضي ويحتوي علي البراميل البلاستيكية الخاصة بالتمليح الجاف ومولد الدخان الذي يخرج منه ماسورة لتوصيل الدخان الناتج إلي بيت التدخين في الطابق العلوي.
- الطابق العلوي ويحتوي علي غرفة التدخين وصالة الفرز والتدريج والتعبئة والتغليف.
- كما ذكر من قبل الأرضية والحوائط مغطاة بالسيراميك لضمان سهولة التنظيف وجودة التصنيع.
- الطابقان مزودان بجهاز تكييف بسيط إن أمكن (أفضل) وأدوات وخامات للنظافة العامة.
- الأبواب والشبابيك محكمة الغلق.

ب- تجهيزات صالات التصنيع في الطابقين:

في الطابق الأرضي:

1- يوجد البراميل البلاستيكية الخاصة بالتمليح الجاف + صناديق بلاستيكية لنقل الأسماك + ميزان طبلية.

2- مولد الدخان الذي يخرج منه ماسورة لتوصيل الدخان الناتج إلي بيت التدخين في الطابق العلوي.

3- عدد 2 حوض 2 × 3 م مبطن بالقيشاني لغرض الصهر الجزئي للأسماك المجمدة.

في الطابق العلوي:

1- عدد 1 غرفة أو بيت تدخين مساحته 40 م2 بباب محكم القفل وفتحات زجاجية شفافة لمتابعة حالة الأسماك أثناء التدخين.

2- ترولات مزودة بخطاطيف صغيرة لتعليق الأسماك بها.

3- بنجات رخام / أو ترابيزات للتبريد والفرز والتدريج والتعبئة والتغليف.

4- ميزان بمؤشر 10 كجم + ميزان كهربي نصف كجم.

5- معدات نظافة مختلفة بالطابقين.

جدول تكلفة ومواصفات المعدات اللازمة لمشروع إنتاج رنجة

المعدات والأدوات	جهة الصنع	العدد	سعر الوحدة بالجنيه	إجمالي السعر
ديب فريزر أفقي	محلي	4	1600	6400
مولد دخان (جديد) بالماسورة (المونيوم – قطر 15 – 20 سم)	محلي	1	300	300
ترول حجم 1 × 1.5 × 2 م (عبارة عن حامل مزود بأسياخ معدنية وخطاطيف أستانلس) ومزود بأربع عجلات	محلي	20	200	4000
براميل بلاستيك سعة 50 كجم	محلي	20	40	800
صناديق بلاستيك	محلي	20	15	300
ميزان كهربي نصف كيلو	مستورد	1	1850	1850
ميزان طبلية	محلي	1	1500	1500
ميزان بمؤشر 10 كجم	محلي	1	150	150
معدات نظافة / جرادل وأطباق بلاستيك ... مختلفة الأحجام	محلي	20	10	200
سكاكين وسواطير	محلي	10	7	70
بالطوب الأبيض	محلي	10	20	200
الإجمالي				15770 جنيه

خامساً : دراسة جدوى حول مشروع تفريخ أسماك البلطي

أسماك البلطي من أكثر الأسماك التي يتم استزراعها بمصر ؛لهذا يمكن عرض إحدى دراسات الجدوى هنا لمشروع تفريخ أسماك البلطي النيلي ،وهناك دراسات عديدة قام بإعدادها بعض العاملون بمجال الثروة السمكية ،وأعرض هنا إحدى هذه الدراسات على النحو التالي:

أولاً: المساحة ،ومصدر المياه.

- المساحة: 5 فدان .
- مصدر المياه: مياه صرف زراعى .
- عدد الأحواض: أربعة أحواض توزيعهم كالتالي:
- حوض للأمهات بمساحة 1 فدان .
- حوض للزريعة بمساحة نصف فدان .
- عدد (2) حوض بمساحة (1.5) فدان لكل حوض يستخدم كحضان.

ثانياً: التجهيزات المطلوبة للمفرخ

- حفر الأحواض .
- تجهيز معمل التفريخ .
- هابات الزريعة والأمهات.
- غرايز ومشايات .
- أعلاف بكمية 3 طن 30٪ بروتين لزوم تغذية الأمهات.

- تجهيز عليقة الزريعة ومحتوياتها (مسحوق سمك – دقيق – بيوجين – أملاح وفيتامينات)

- شراء الأمهات بعدد 5000 أنثى ، 2000 ذكر (مصدر الأمهات المزارع المجاورة.

- شراء عدد 3 طلمبة 6/6 بوصه.

- إيجار المزرعة.

- العمالة وتشمل (مدير + فنى + 4 عمال + خفير).

ثالثاً:الطاقة الإنتاجية للمفرخ.

- ينتج المفرخ 5 مليون وحدة زريعة .

- يتم تسويق 3 مليون بمتوسط 25 جنيه للألف وحده 3000 × 25 = 75.000 ألف جنيه.

- ثم يتم تحضين 2 مليون الأخرى ويتم تغذيتها وبيعها كأصبعيات مع بداية موسم التربية التالي وبفرض نسبة الفقد 60٪ يمكن الحصول على اصباعيات بعدد 800 ألف بموسط 250 جنيه للألف وحده 200000 = 250 ×800جنيه .

رابعاً : الإعداد والتجهيز:

يبدأ الاستعداد للموسم فى بداية شهر مارس بدءا بفرد الهابات وتثبيتها وملىء الأحواض ، ثم يبدأ نقل الأمهات من 15 مارس على أن يكون آخر موعد لتسكينها 1 ابريل، ويعقب ذلك برنامج دفع غذائي للأسماك بإعطائها 3٪ من الوزن الحى يومياً وذلك لتشجيع تكوين المناسل، يبدأ الكشف على الأسماك بعد 15 يوم لمعرفة هل الأسماك بدأت

فى حمل البيض أم لا ، ويراعى أن يضاف للعليقة البيوجين وأيضا فيتامين C ، فيتامين أ د 3هـ والسيلينيوم وذلك لتشجيع تكوين المناسل ثم بعد ذلك يبدأ جمع البيض ونقله للمعمل للمعاملة فى الأقماع البلاستيكية ، وبعد معاملة الزريعة فى المعمل نبدأ بإعداد العليقة اللازمة للزريعة علماً بأن كل 10 كيلوا جرام علف تكفى حوالى 25 ألف وحدة زريعة فى 4 أسابيع.

خامساً: التكاليف:

هناك تكاليف استثمارية وتكاليف متغيرة ،وبيانها كالتالي:

أ- التكاليف الاستثمارية .

حفر عدد 2 حوض + 2 حضانة = 6000.

ري وصرف = 2000 تركيب وإنشاء فتحات

تجهيز المعمل (جارات وبرطمانات وصواني وحوامل وخط المياة) = 3000

تانك تخزين المياة لتشغيل المعمل = 2000

هابات 50×120 للأمهات = 6000

غرايز 400×5 = 2000

3 طلمبات × 4000 = 12000

2مشاية خشبية على الأحواض= 1500

2اسطوانة غاز أكسجين=1500

ثمن الأمهات = 7000 × 4 = 28000

ب- التكاليف المتغيرة

- أعلاف للأمهات – الزريعة – الاصباعيات = 25000

- 3طن علف للأمهات + 500 كجم هبرنج + 500 كجم دقيق +20 كجم بيوجين+ أملاح وفيتامينات + 1طن علف 30٪ للزريعة

سادساً: العمالة :

- مدير (1000 × 8 شهور) = 8000
- فنى تفريغ (750 × 8)= 6000
- عمال (4 × 500 × 8 =) 16000
- خفير (500 × 12)= 6000
- عامل لتغذية الزريعة المحضنة (500×4) = 2000
- سولار وزيوت للطلمبات = 3000
- أدوية بيطرية وأدوات = 2000
- أكياس وأكسجين = 1000
- إيجار 5 فدان (5 × 4000) = 20000

اجمالي المصروفات:

التكاليف الثابتة + التكاليف المتغيرة = 67000 + 89000 = 156000 جنيه

الإيراد = 3000 × 25 = 75000 (ثمن 3 مليون زريعة = 250 × 800 + 200000 + ثمن ثمانمائة ألف اصباعية =57000+ 200000= 275000 جنيه.

الأرباح المتوقعة= 275000 – 156000 = 119 ألف جنيه .[1]

ومن الملاحظ على هذه الدراسة أن بعض المستلزمات تعمل لفترات طويلة مثل بعض مستلزمات التشغيل ،وهذا يخصم من التكلفة المطلوبة ،وأيضاً أصبعيات الزريعة المخزنة حالياً انخفض سعرها بكثير فلا تتعدى حالياً 120جنيه في أغلب الأحوال ؛لهذا فإن متوسط الأرباح المتوقعة 100 ألف جنيه تقريباً.

---

(1) دراسة جدوى لمفرخ سمكي بلطي نيلي- إعداد م/ كريمة مراد عبد الفتاح ،م/ سيد سعد على، م/عبد العليم أمين. شبكة المعلومات الدولية الإنترنت – منطقة وادي النيل للإنتاج والتشغيل بالفيوم
http://kenanaonline.com/users/Hatcheryfish/topics/217269/posts/80767 – تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/12م .

الخاتمة

الحمد لله الذى بنعمته تتم الصالحات وبفضله تنال الأماني والغايات .

وبعد

فقد توصلت من خلال هذا البحث إلى عدة نتائج من أهمها :

1- أن الفقهاء لم يستعملوا لفظ الاستثمار صراحة فى كتب الفقه ، ولكنهم استعملوا ألفاظاً متقاربة مساوية له فى المعنى منها : التثمير الذى يقصد منه تكثير المال وتنميته ، ومنها الكسب والاكتساب والتنمية .

2- الاستثمار فى الاقتصاد الإسلامي هو : البحث عن المصادر والمعاملات المتنوعة التى توصل إلى تكثير المال وتنميته بالطرق المشروعة التى أحلها الله تعالى .

3- يتحقق النمو الاقتصادي بتوسيع قاعدة الإنتاج من خلال تحويل الأموال النقدية إلى أموال عينية منتجة ،وعدم تحويل الإنتاج للإنفاق الاستهلاكي بشكل كلي.

4- أن الاستفادة بالحجم الكامل للثروة السمكية من أهم طرق استثمار الثروة السمكية وكذلك الصيد بالحرف والوسائل المتطورة ومكافحة التلوث والصيد الجائر.

5- الثروة السمكية من الثروات الهامة التي تؤثر على الاقتصاد القومي بشكل كبير ؛حيث يقدر الدخل القومي من الثروة السمكية بما يزيد عن عشرة مليار جنيه عام 2008م، كما أن مصر تمتلك أكثر من13مليون فدان مائي بالإضافة إلى كثرة الأماكن الصالحة للاستزراع السمكي البحري وأسماك المياه العذبة ووفرة العمالة واعتدال المناخ؛ مما يساعد على زيادة الإنتاج بشكل أكبر.

6- أصبحت الأعمال والصناعات المرتبطة بالثروة السمكية ذات جدوى اقتصادية كبيرة ؛ حيث يعمل بالصناعات المرتبطة بالأسماك نحو ثلاثة ملايين ونصف عامل عام 2011م.

7- يعتبر الاستزراع السمكي من أهم طرق الاستثمار في مجال تنمية الثروة السمكية ؛ حيث حقق 65٪ من إجمالي الإنتاج من الأسماك عام 2008م .

8- تعد عمليات تصنيع الأسماك وحفظها واستثمار مخلفاتها من الطرق الهامة لاستثمار الثروة السمكية ؛ حيث تزيد من كفاءة عمليات التسويق والاحتفاظ بالأسماك لفترات أطول

9 – إن إعمال فقه الشريعة الإسلامية في مجال تنمية الثروة السمكية أمر يتوقف عليه سلامة الثروة السمكية والزيادة في اقتصادياتها وسلامة صحة الإنسان .

أهم التوصيات

من خلال هذا البحث يمكن الخروج بعدد من التوصيات ، أهمها :

1- توجيه رؤوس الأموال للاستثمار في مجال صناعة الأسماك بداية من التفريغ وحتى التسويق ، وفتح قنوات تسويق خارج البلاد .

2- توفير مناخ ملائم للاستثمار في هذا المجال من خلال توحيد الجهات الحكومية المعنية بالثروة السمكية في جهة واحدة بدلاً من التخبط بين إدارات وهيئات ووزارات الزراعة والبيئة والصحة والحكم المحلي والسكان وغيرها ، فما تجيزه جهة تلغيه أخرى؛ حيث أدى التخبط بين الجهات السابقة في العقود الماضية إلى وقف استثمارات كثيرة في هذا المجال.

3- الانتفاع بكافة الحيوانات البحرية التي يحل أكلها في التغذية والصناعات المختلفة ،خاصة التماسيح الموجودة ببحيرة ناصر ،فقد وصلت إلى نحو 1.5مليون تمساح ،يتغذى التمساح البالغ على 20كجم من الأسماك يومياً.

4- تطوير مواقع الإنزال في مصايد البحر الأبيض والأحمر ومد أعمال الصيد في أعالي البحار والأعماق البعيدة ، وعمل تقدير سنوي للمخزونات السمكية للوقوف على حالة المصايد المختلفة واتخاذ القرارات المطلوبة بناء على هذه التقديرات .

5- تطوير حرف الصيد ووسائلة في أعالي البحار ، ومكافحة التلوث والصيد الجائر في كافة المصايد ،وتزويد البحيرات ونهر النيل بأنواع الزريعة التي تنمو فيها جيداً .

6- الاهتمام بالاستزراع السمكي خاصة الاستزراع التكاملي في الأراضي الصحراوية.

7- استزراع الأسماك البحرية قرب شواطئ البحار وعلى المياه البحرية ، بالإضافة إلى استزراع البلطي من نوع سيبلورس بالنظام المختلط مع النوعيات الأخرى للتكامل مع بعضها في الغذاء .

8- التوسع في استزراع الأسماك في الأقفاص البحرية في المواقع التي تنتشر فيها السياحة وتسويق هذه الأسماك للسائحين مع السماح لهم بمشاهدة الأسماك في الأقفاص ؛ حيث حقق ذلك جذبا سياحياً في دول عديدة ، منها اليابان .

9- إنشاء عدد من الأقفاص السمكية وتوزيعها على شباب الخريجين مع توفير الإرشاد والتدريب والتمويل .

10- إنشاء مدارس للحرفيين في المجالات المرتبطة بإنتاج الأسماك .

11- إجراء الاستزراع الانتشاري على المياه البحرية في المناطق المتاحة للاستزراع السمكي ، في حالة عدم وفرة الأعلاف الصناعية .

12- التوسع في الاستزراع السمكي المكثف متى توافرت الأعلاف الصناعية .

13- إدخال مخلفات الخضر والفاكهة في صناعة أعلاف الأسماك .

14- إجراء الاستزراع السمكي على كمية من مياه النيل وإعادة استخدامها في الاستزراع النباتي وليس العكس؛ نظراً لتلوث الصرف الزراعي بالمبيدات والأسمدة ،وفي حالة استزراع الأسماك أولاً تكون المياه أكثر خصوبة بالنسبة للزرع وأكثر أماناً بالنسبة للإنسان؛فضلاً عن إنتاج أسماك غير ملوثة .

15- استخدام مياه الصرف الزراعي الآمن (الخالي من بقايا المبيدات والأسمدة) في الاستزراع السمكي.

16- استخدام مياه الصرف الصحي المعالج رباعياً في استزراع الأسماك متى ثبت عدم الضرر من الاستخدام .

17- إعمال فقه الشريعة الإسلامية فيما يتعلق بالثروة السمكية .

وبعد

فإنني أحمد الله – تعالى – على ما وفقني وهداني إليه ، فإن أصبت فمنه تعالى ، وإن أخطأت فمن نفسي وأسأله تعالى العفو والمغفرة على ما قصرت وأخطأت .

المصادر والمراجع

أولاً : القرآن الكريم .

ثانياً : كتب التفسير وعلوم القرآن

1- تفسير الطبري (جامع البيان فى تأويل القرآن) لمحمد بن جرير بن يزيد الطبري أبي جعفر المتوفى سنة 310هـ تحقيق: مصطفى مسلم محمد، دار الفكر، بيروت سنة 1405هـ.

2- معاني القرآن لمؤلفه أبي جعفر النحاس المتوفى سنة338هـ نشر جامعة أم القرى، الطبعة الأولى،سنة 1409هـ ،تحقيق:محمد علي الصابوني.

3- أنوار التنزيل وأسرار التأويل لأبي سعيد عبد الله بن عمر الشافعي المعروف بالبيضاوي المتوفى سنة، دار الجيل. بيروت سنة 1416هـ تحقيق عبد القادر عرفات العشا حسونة .

4- في ظلال القرآن لمؤلفه الشيخ سيد قطب، نشر دار الشروق، القاهرة ط9 سنة1980م.

5- تفسير القرطبي لمحمد بن أحمد ابن أبى بكر القرطبي أبي عبدالله المتوفى سنة (671هـ)، تحقيق أحمد عبد العليم البردوني، دار الشعب، القاهرة، الطبعة الثانية،سنة 1372هـ.

6- تفسير الفخر الرازي الشهير بالتفسير الكبير لمفاتيح الغيب للإمام محمد الرازي فخر الدين بن العلامة ضياء الدين عمر الشهير خطيب الري المتوفى سنة (504هـ) ، دار الفكر، الطبعة الأولى، (1401هـ = 1981م).

7- فتح القدير الجامع بين فني الرواية والدراية فى علم التفسير لمحمد بن على بن محمد الشوكاني المتوفى سنة (1250هـ) ، دار الفكر، بيروت، (1422هـ= 1982م).

8- زاد المسير، لمؤلفه عبد الرحمن بن علي بن محمد الجوزي المتوفى سنة 597هـ ، نشر المكتب الإسلامي ، بيروت ، الطبعة الثالثة، سنة 1404هـ .

9- أحكام القرآن للشافعي لمحمد بن أدريس الشافعي أبي عبد الله المتوفى سنة204هـ ت نشر دار الكتب العلمية - بيروت - سنة1400هـ - ت/ عبد الغني عبد الخالق.

10- أحكام القرآن للجصاص لأحمد بن على الرازي الجصاص أبي بكر المتوفى سنة370هـ - نشر دار إحياء التراث العربي - بيروت - سنة1405هـ - ت/ محمد الصادق قمحاوي.

11- التبيان في إعراب القرآن لمؤلفه أبي عبد الله الحسين بن أبي البقاء عبد الله بن الحسين العكبري المتوفى سنة 616 هـ- نشر: دار إحياء الكتب العربية – تحقيق: علي محمد البجاوى.

12- أحكام القرآن لابن العربي لأبي بكر محمد عبد الله الأندلسي المالكي المعروف بابن العربي المتوفى سنة543هـ - نشر دار الكتب العلمية - بيروت.

13- أضواء البيان للشيخ محمد المختار الشنقيطي، دار الفكر للطباعة والنشر ، بيروت - 1415هـ - 1995م - تحقيق : مكتب البحوث والدراسات.

14- الدر المنثور لعبد الرحمن بن الكمال جلال الدين السيوطي المتوفى سنة911هـ ، دار الفكر بيروت . سنة 1993م.

ثالثا: كتب الحديث وعلومه

1- مجمع الزوائد لمؤلفه على بن أبي بكر الهيتمي المتوفى سنة 807هـ - نشر دار الكتاب العربي – بيروت سنة 1407هـ.

2- المعجم الأوسط لمؤلفه أبي القاسم سليمان بن أحمد الطبراني المتوفى 360هـ ، نشر دار الحرمين ،القاهرة،سنة 1415هـ تحقيق: طارق بن عوض الله بن محمد ،عبد المحسن بن إبراهيم الحسيني ،

3- خلاصة البدر المنير لعمر بن علي بن الملقن الأنصاري المتوفى سنة 804 نشر مكتبة الرشد – الرياض سنة 1410 – الطبعة الأولى – تحقيق : حمدي عبد المجيد السلفي.

4- نصب الراية لأحاديث الهداية ،لمؤلفه عبدالله بن يوسف أبي محمد الحنفي الزيلعي المتوفى 762هـ، دار الحديث، مصر، سنة 1357هـ، تحقيق: محمد يوسف البنوري.

5- سنن الترمذي لمحمد بن عيسى أبي عيسى الترمذي السلمي المتوفى سنة279هـ، دار إحياء التراث العربي، بيروت،تحقيق: أحمد محمد شاكر وآخرون.

6- صحيح البخاري (الجامع الصحيح المختصر)لمحمد بن إسماعيل أبو عبدالله البخاري الجعفي المتوفى256 هـ دار ابن كثير اليمامة،بيروت - سنة 1407 – 1987- الطبعة الثالثة – تحقيق: د مصطفى ديب البغا .

7- مسند الإمام أحمد بن حنبل لأحمد بن عبد الله الشيباني المتوفى 241هـ- نشر مؤسسة قرطبة - مصر .

8- سنن ابن ماجة لمؤلفه محمد بن يزيد القزويني المتوفى سنة275هـ نشر دار الفكر بيروت تحقيق محمد فؤاد عبد الباقي .

9- سنن الدارمي لعبد الله بن عبد الرحمن أبي محمد الدارمي المتوفى سنة255هـ ،نشر دار الكتاب العربي ،بيروت ،الطبعة الأولى سنة 1407هـ ،تحقيق :فواز أحمد زمرلي ،خالد السبع العلمي.

10- كشف الخفاء لمؤلفه إسماعيل بن محمد العجلوني الجراحي المتوفى سنة 1126هـ ، نشر مؤسسة الرسالة ، بيروت ، الطبعة الرابعة سنة 1405هـ – تحقيق : أحمد القلاش.

11- المختارات من أحاديث المصطفى عليه الصلاة والسلام في التنظيم الاقتصادي والمالي والاجتماعي: د/ محمد عبد الله الشيباني ، دار عالم الكتب- الرياض- ط- سنة⁰1990م ⁰

12- صحيح مسلم للإمام مسلم بن الحجاج أبو الحسين القشيري النيسابوري المتوفى سنة (261هـ)، دار إحياء التراث العربي- بيروت- تحقيق: محمد فؤاد عبدالباقي.

13- سنن البيهقي الكبرى لأحمد بن الحسين بن على بن موسى أبي بكر البيهقي المتوفى سنة458هـ ، نشر مكتبة ابن باز ، مكة المكرمة سنة 1404هـ تحقيق : محمد عبد القادر عطا.

14- نيل الأوطار لمؤلفه محمد بن علي بن محمد الشوكاني المتوفى سنة1255هـ ،نشر دار الجيل بيروت ط سنة1973م 0

15- الآحاد والمثاني لمؤلفه أحمد بن عمر بن الضحاك أبي بكر الشيباني المتوفى سنة287هـ نشر دار الكتب ، الراية، الرياض الطبعة الأولى سنة1411هـ ،تحقيق: د/ باسم فيصل أحمد الجوابرة.

16- التحقيق في أحاديث الخلاف لمؤلفه عبد الرحمن بن علي بن محمد بن الجوزي أبي الفرج المتوفى سنة 597هـ نشر دار الكتب العلمية بيروت ط1 سنة1415هـ ، تحقيق مسعد عبد الحميد محمد السعدني .

17- فتح البارى شرح صحيح البخاري لابن حجر العسقلاني الشافعي المتوفى سنة (852هـ)، تحقيق: محمد فؤاد عبد الباقي، محب الدين الخطيب، دار المعرفة، بيروت .

18- شرح النووي على صحيح مسلم بشرح لأبي زكريا يحيى بن شرف بن مري النووي المتوفى 676هـ ، نشر دار إحياء التراث العربي، بيروت ،سنة 1392هـ ،الطبعة الثانية.

19- طبقات المفسرين لشمس الدين محمد بن على بن أحمد الداودي ، تحقيق: على محمد عمر، مركز تحقيق التراث.

20- المستدرك على الصحيحين لمحمد بن عبدالله أبي عبدالله الحاكم النيسابورى، المتوفى سنة 405هـ ، دار الكتب العلمية ،بيروت ،سنة 1411هـ 1990م، الطبعة الأولى ،تحقيق : مصطفى عبد القادر عطا.

21- موطأ مالك للإمام مالك بن أنس أبي عبد الله الأصبحي المتوفى سنة179هـ - نشر دار إحياء التراث العربي - مصر - ت/ محمد فؤاد عبد الباقي.

23- سنن الدارقطني لعلي بن عمر أبي الحسن الدارقطني البغدادي المتوفى سنة389هـ . نشر دار المعرفة . بيروت . سنة1386هـ ،1966م . ت/ السيد عبد الله هاشم يماني المدني.

22- عون المعبود لمحمد شمس الحق العظيم آبادي أبي الطيب – نشر دار الكتب العلمية – بيروت 1415هـ - الطبعة الثانية.

23- تحفة الأحوذي لمحمد بن عبد الرحمن بن عبد الرحيم المباركفوري أبي العلا المتوفى سنة1353هـ نشر دار الكتب العلمية . بيروت .

24- تلخيص الحبير لأحمد بن علي بن حجر أبي الفضل العسقلاني المتوفى سنة 762هـ - نشر دار الحديث مصر – سنة 1384 هـ ، تحقيق / السيد عبد الله هاشم اليماني المدني .

25- مصنف ابن أبي شيبة لأبي بكر عبد الله بن محمد بن أبي شيبة الكوفي المتوفى سنة235هـ . نشر مكتبة الرشد . الرياض . سنة1409هـ . ط1 . ت/ كمال يوسف الحوت.

26- سبل السلام شرح بلوغ المرام لمحمد بن إسماعيل بن صلاح الأمير الكحلاني الصنعاني المتوفى سنة 1182 هـ ، دار الحديث.

27- سنن أبو داود لسليمان بن الأشعث أبي داود السجستاني الأزدي المتوفى سنة 275هـ . نشر دار الفكر . بيروت . ت/ محمد محي الدين عبد الحميد.

28- المنهل الروي لمحمد بن إبراهيم بن جماعة المتوفى سنة433هـ ، نشر دار الفكر، دمشق، سنة1406هـ ، ت/ محي الدين عبد الرحمن رمضان.

29- مختصر إرواء الغليل للشيخ الألباني، نشر دار المكتب الإسلامي، ط2، سنة1405هـ .

30- شرح عمدة الأحكام لتقي الدين أبي الفتح بن دقيق العيد المتوفى سنة702هـ ، نشر دار الكتب العلمية، بيروت.

31- الأحاديث المختارة لأبي عبد الله محمد بن عبد الواحد بن أحمد الحنبلي المقدسي ، المتوفى سنة 643هـ، مكتبة النهضة الحديثة، مكة المكرمة، سنة1410هـ، ط: الأولى، ت:عبد الملك بن عبد الله بن دهيش.

32- شرح الزرقاني على موطأ الإمام مالك لمحمد بن عبد الباقي بن يوسف الزرقاني المتوفى سنة1122هـ . نشر دار الكتب العلمية . بيروت . ط1 . سنة1411هـ .

33- مصباح الزجاجة لأحمد بن أبى بكر ابن إسماعيل الكناني المتوفى سنة 840هـ . نشر دار العربية . بيروت . سنة 1403هـ ط2 تحقيق محمد المنتقى الكشناوي.

34- صحيح ابن حبان لمحمد بن حبان التميمى البستى المتوفى (354 هـ) ، مؤسسة الرسالة .

35- ابن خزيمة في صحيحه، لمحمد بن إسحاق بن خزيمة أبي بكر السلمي النيسابورى المتوفى سنة 311هـ، نشر المكتب الإسلامي، بيروت، سنة 1390 هـ، تحقيق د. محمد مصطفى الأعظمي.

36- تحفة الطالب لإسماعيل بن عمر بن كثير الدمشقي أبي الفداء، المتوفى 774هـ ، نشر دار حراء- مكة المكرمة، الطبعة الأولى، سنة :1406هـ تحقيق عبد الغني بن حميد بن محمود الكبيسي.

37- المعجم الكبير للحافظ أبى القاسم سليمان بن أحمد الطبراني المتوفى سنة (360 هـ) تحقيق : حمدي عبد المجيد السلفي ، مكتبة العلوم والحكم الطبعة الثانية 1404 هـ = 1983م.

38- مجمع الزوائد ، تنقيح تحقيق أحاديث التعليق لشمس الدين محمد بن أحمد بن عبد الهادي الحنبلي المتوفى سنة (744هـ) ، تحقيق: صالح شعبان، دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الأولى 1998م.

39- كشف الخفاء لإسماعيل بن محمد العجلواني المتوفى (1162 هـ) تحقيق : أحمد القلاش ، مؤسسة الرسالة بيروت ، الطبعة الرابعة 1405 هـ.

رابعاً : اللغة والمعاجم:

1- لسان العرب لمحمد بن مكرم بن منظور المصري المتوفى سنة 771هـ، الطبعة الأولى ، نشر دار صادر ، بيروت.

2- مختار الصحاح لمحمد بن أبى بكر بن عبد القادر الرازي المتوفى سنه 721 تحقيق: محمود خاطر مكتبة لبنان بيروت 1415 - 1995.

3- القاموس المحيط لمحمد بن يعقوب الفيروز آبادي المتوفى سنه 817 مؤسسة الرسالة بيروت.

4- معجم الوسيط ، مجمع اللغة العربية- ط دار المعارف 1400هـ - 1980م .

5- المعجم الوجيز، مجمع اللغة العربية، القاهرة.

6- التعريفات لمؤلفه علي بن محمد بن علي الجرجاني المتوفى سنة 816هـ. نشر دار الكتاب العربي – بيروت – الطبعة الأولى سنة 1405هـ - تحقيق: إبراهيم الإبياري

7- المطلع على أبواب المقنع لمحمد بن أبي الفتح البعلي الحنبلي أبي عبد الله المتوفى سنة هـ709 نشر المكتب الإسلامي- بيروت- سنة 1401 هـ - تحقيق: محمد بشير الأدلبي.

8- شرح حدود بن عرفة لمحمد بن قاسم الرصاع الأنصاري أبي عبد الله المتوفى سنة 894هـ نشر المكتبة العلمية – بيروت .

9- في المنير المصباح المنير في غريب الشرح الكبير لأحمد بن محمد بن علي الفيومي المقرئ المتوفى 770 هـ ، نشر المكتبة العلمية .

10- المغرب في ترتيب المعرب لأبي الفتوح ناصر بن عبد السيد بن علي المطرزي المتوفى سنة 616هـ ، نشر دار الكتاب العربي.

11- طلبة الطلبة لمحمد بن احمد بن إسماعيل بن لقمان نجم الدين أبي حفص النسفي ، ط دار الطباعة العامرة، مكتبة المثني ببغداد.

12- الحدود الأنيقة لزكريا بن محمد بن زكريا الأنصاري أبي يحيى المتوفى سنة926هـ نشر دار الفكر المعاصر ،بيروت ، الطبعة الأولى ، سنة 1411 هـ ، تحقيق : مازن المبارك.

13- التوقيف على مهمات التعاريف لمحمد عبد الرؤوف المناوي المتوفى سنة1031هـ ،دار الفكر المعاصر ، دار الفكر، بيروت ، دمشق، سنة 1410 هـ، الطبعة الأولى، تحقيق/ د. محمد رضوان الداية.

14- العين لمؤلفه أبي عبد الرحمن أحمد بن خليل الفراهيدي المتوفى سنة 175هـ ، نشر دار ومكتبة الهلال- تحقيق د/مهدي المخزومي ،د/إبراهيم السامرائي .

خامسا : كتب التراجم.

1- الكنى والأسماء لمسلم بن الحجاج بن مسلم القشيري أبي الحسين المتوفى سنة 261هـ- نشر الجامعة الإسلامية – المدينة المنورة – الطبعة الأولى سنة 1404هـ - تحقيق: عبد الرحيم محمد أحمد القشقري ،

2- مولد العلماء ووفياتهم لمؤلفه: محمد بن عبد الله بن أحمد بن سليمان الربعي المتوفى سنة 397 هـ، نشر دار العاصمة- الرياض - سنة 1410هـ الطبعة الأولى – تحقيق: د. عبد الله أحمد سليمان.

3- طبقات الشافعية لأبي بكر بن أحمد بن محمد بن عمر بن قاضي شهبة المتوفى سنة851هـ ، نشر عالم الكتب ، بيروت، ط الأولى سنة1407هـ - تحقيق: د/ الحافظ عبد العليم خان .

4- نزهة الألباب في الألقاب أحمد بن علي بن محمد العسقلاني المتوفى سنة 852هـ ، نشر مكتبة الرشيد ،الرياض سنة 1989م ،الطبعة الأولى، تحقيق:عبد العزيز بن محمد بن صالح السديدي.

5- سير أعلام النبلاء لمؤلفه محمد بن أحمد بن عثمان بن قايماز الذهبي أبي عبد الله المتوفى سنة 748هـ - نشر مؤسسة الرسالة بيروت- سنة 1413 هـ - الطبعة التاسعة – تحقيق شعيب الأرناؤوط ، محمد نعيم العرقسوسي.

6- الوفيات للقسنطي لمؤلفه أبي العباس أحمد بن حسن بن علي بن الخطيب المتوفى سنة809هـ ، نشر دار الأفاق الجديدة، بيروت ، سنة 1978م، الطبعة الثانية ، تحقيق :عادل نويهض.

7- المقصد الأرشد في ذكر أصحاب الإمام أحمد لمؤلفه برهان الدين بن محمد بن عبد الله بن محمد بن مفلح المتوفى سنة884هـ ، نشر مكتبة الرشد، الرياض، ط الأولى، تحقيق :عبد الرحمن بن سليمان العثيمين.

8- الاستيعاب في معرفة الأصحاب ليوسف بن عبدالله بن محمد بن عبد البر المتوفى سنة 463هـ نشر دار الجيل بيروت، تحقيق محمد على البخاري الطبعة الأولى سنة 1412هـ .

9- الإصابة في تمييز الصحابة لأحمد بن على بن محمد بن حجر العسقلاني ، دار الجيل بيروت ، الطبعة الأولى سنة 1412 هـ = 1992 م .

10- مولد العلماء ووفياتهم 376/1 لمحمد بن عبد الله بن أحمد بن سليمان الربعي المتوفى سنة 397هـ نشر دار العاصمة – الرياض – سنة 1410هـ - الطبعة الأولى – تحقيق د/عبد الله أحمد سليمان الحمد .

11- المقتنى في سرد الكنى

12- تذكرة الحفاظ لمحمد بن طاهر القيسراني المتوفى سنة 507- نشر دار الصميعي ، الرياض ،سنة 1415هـ ، الطبعة الأولى ، تحقيق /حمدي عبد المجيد إسماعيل السلفي .

13- مختصر اختلاف العلماء لأحمد بن محمد بن سلامة الطحاوي المتوفى سنة 321هـ ، نشر دار البشائر الإسلامية بيروت ، الطبعة الثانية ، سنة 1417 ، تحقيق د/عبد الله نذير أحمد .

14- تهذيب التهذيب لشهب الدين أبي الفضل أحمد بن علي بن جعفر العسقلاني المتوفى سنة 852هـ الطبعة الأولى سنة 1326هـ.

15- طبقات الفقهاء لإبراهيم بن علي بن يوسف الشيرازي أبو إسحاق المتوفىسنة476 –نشر دار القلم- بيروت – تحقيق: خليل الميس .

16- الكنى والأسماء للإمام أحمد بن حنبل نشر مكتبة دار الأقصى الكويت، تحقيق عبد الله يوسف الجديع الطبعة الأولى سنة 1406هـ.

17- المصنف في الأحاديث والآثار لأبي بكر عبد الله بن محمد بن أبي شيبة الكوفي، المتوفى سنة 235هـ ، الطبعة الأولى ، سنة 1409 هـ ، نشر مكتبة الرشد ، الرياض ، تحقيق : كمال يوسف الحوت .

18- ميزان الإعتدال في نقد الرجال لشمس الدين محمد بن أحمد الذهبي المتوفى سنة 748هـ، دار الكتب العلمية، بيروت، سنة 1995م، ط: الأولى، ت: الشيخ علي محمد معوض والشيخ عادل أحمد عبد الموجود.

19- تهذيب الكمال ليوسف بن الزكي عبد الرحمن أبو الحجاج المزي المتوفى 742هـ، نشر مؤسسة الرسالة، بيروت، سنة 1400 هـ-1980م، الطبعة الأولى، ت: د/ بشار عواد معروف.

20- معرفة الثقات لأحمد بن عبد الله بن صالح أبي الحسن العجلي الكوفي المتوفى سنة 261 هـ، نشر مكتبة الدار، المدينة المنورة، سنة 1405 – 1985- الطبعة الأولى، تحقيق عبد العليم عبد العظيم البستوي0

21- الثقات لمحمد بن حبان أبى حاتم التميمي البستي المتوفى سنة 354هـ . نشر دار الفكر . سنة 1395هـ، 1975م . ط1 . ت/ محمد السيد شرف الدين .

22- الفهرست لأبى الفرج محمد بن أبى يعقوب بن النديم المتوفى سنة 380 هـ ، دار الكتب العملية بيروت ، الطبعة الأولى سنة 1416 هـ = 1996 م ، دار المعرفة سنة 1398 هـ .

26- معجم المؤلفين لعمر رضا كحالة ، دار التراث العربي .

27- مشاهير علماء الأمصار لمحمد بن حبان بن أحمد أبي حاتم التميمي البستي ، المتوفى سنة 354هـ ، نشر دار الكتب العلمية، بيروت ، سنة ، 1959م ، تحقيق: م. فلايشهمر.

28- المقتنى في سرد الكنى ، لشمس الدين محمد بن أحمد الذهبي المتوفى سنة 748هـ نشر مطابع الجامعة الإسلامية ، المدينة المنورة ، سنة 1408هـ ، تحقيق :صالح عبد العزيز المراد.

29- التعديل والتجريح لمن خرج له البخاري فى الجامع الصحيح لسليمان بن خلف الباجي المتوفى سنة:(474هـ) ، تحقيق: أبو لبابة حسين، دار اللواء للنشر، الطبعة الأولى 1406هـ).

سادساً : أصول الفقه وقواعده.

1- التقرير والتحبير في علم الأصول لابن أمير الحاج ، دار الفكر، بيروت.

2- الإبهاج في شرح المنهاج لعلي بن عبد الكافي السبكي المتوفى756 ، دار الكتب العلمية بيروت سنة 1404هـ الطبعة الأولى، تحقيق: جماعة من العلماء، نشر دار الكتب العلمية، بيروت .

3- البرهان في أصول الفقه للإمام أبي عبدالله الجويني المتوفى سنة (478هـ)، تحقيق: عبد العظيم الديب، دار الوفاء. الطبعة الرابعة 1418هـ.

3- التمهيد، لمؤلفه عبد الرحيم بن الحسن الأسنوي أبي محمد المتوفى سنة 772هـ، مؤسسة الرسالة، بيروت، سنة1400هـ الطبعة الأولى، تحقيق د. محمد حسن هيتو.

4- إرشاد الفحول لمؤلفه محمد بن علي بن محمد الشوكاني المتوفى سنة 1250هـ نشر دار الفكر بيروت سنة 1412 هـ، الطبعة الأولى، تحقيق: محمد سعيد البدري أبومصعب.

5- أصول الفقه للشيخ محمد أبو زهرة ، دار الفكر العربي بلا تاريخ .

6- البحر المحيط لبدر الدين محمد بن بهادر الزركشي الشافعي المتوفى سنة (745هـ) ،دار الكتبي.

7- حاشية العطار على شرح المحلى على جمع الجوامع لمؤلفه محمد بن محمود العطار دار الكتب العلمية.

8- كشف الأسرار عن أصول فخر الإسلام البزدوي لمؤلفه علاء الدين عبد العزيز بن أحمد البخاري المتوفى 730 هـ ، دار الكتاب العربي.

9- شرح التلويح على التوضيح لمتن التنقيح فى أصول الفقه للإمام سعد الدين مسعود بن عمر التفتازاني الشافعي المتوفى سنة 792هـ ، المكتبة التوفيقية.

10- أصول السرخسي لمحمد بن أحمد بن أبي سهل السرخسي أبي بكر المتوفى 490 هـ - نشر دار المعرفة - بيروت1372 م – تحقيق :أبو الوفا الأفغاني.

11- تيسير التحرير على كتاب التحرير فى أصول الفقه الجامع بين اصطلاحي الحنفية والشافعية لكمال الدين محمد بن عبد الواحد الشهير بابن همام الدين السكندري الحنفي المتوفى سنة (861هـ) ، دار الكتب العلمية.

12- الأشباه والنظائر للإمام جلال الدين السيوطي، المتوفى سنة (911هـ) ، دار الكتب العلمية.

13- مراتب الإجماع لمؤلفه علي بن أحمد بن سعيد بن حزم الظاهري أبي محمد المتوفى سنة 456 هـ - نشر: دار الكتب العلمية – بيروت.

15- الفروق لشهاب الدين أبى العباس أحمد بن إدريس بن عبد الرحمن الصنهاجي القرافي المتوفى سنة 684 هـ ، طبعة عالم الكتب .

16- قواطع الأدلة في الأصول لأبي المظفر منصور بن محمد بن عبد الجبار السمعاني المتوفى سنة 489 هـ- نشر دار الكتب العلمية

- بيروت1997 م – الطبعة الأولى – تحقيق: محمد حسن محمد حسن إسماعيل الشافعي.

17- البحر المحيط لبدر الدين بن محمد بن بهادر الزركشي المتوفى سنة745هـ نشر دار الكتب.

18- قواعد الفقه لمحمد عميم الإحسان المجددي البركتي ، دار الصدف ببلشرز – مدينة كراتشي – الطبعة الأولى سنة1407هـ .

19- قواعد الإحكام في مصالح الأنام لأبي محمد عز الدين عبد العزيز بن عبد السلام السلمي- المتوفى سنة 660 هـ - دار الكتب العلمية- بيروت .

20- شرح الكوكب المنير لمحمد بن أحمد عبد العزيز الفتوحي المعروف بابن النجار الحنبلي المتوفى سنة (972 هـ) ، مطبعة السنة المحمدية

سابعاً: كتب الفقه .

أ- الفقه الحنفي

1- بدائع الصنائع فى ترتيب الشرائع لعلاء الدين أبي بكر بن مسعود ابن أحمد الكاسانى الحنفي المتوفى سنة 587هـ دار الكتب العلمية.

2- الجوهرة النيرة لأبي بكر بن محمد الحدادي العبادي المتوفى سنة800هـ ، المطبعة الخيرية.

3- حاشية ابن عابدين لمحمد أمين بن عمرو المعروف بابن عابدين المتوفى سنة 1252هـ ، ط دار الفكر، دار الكتب العلمية، بيروت.

4- مجمع الأنهر في شرح ملتقى الأبحر 183/4 لمؤلفه عبد الرحمن بن الشيخ محمد بن سليمان شيخي زادة المعروف بداماد أفندي ،دار إحياء التراث العربي ،بيروت .

5- المبسوط ، لشمس الأئمة أبي بكر محمد بن أحمد بن أبي سهل السرخسي المتوفى سنة 483هـ،دار المعرفة ، بيروت.

6- الفتاوى الهندية فى مذهب الإمام أبى حنيفة النعمان للشيخ نظام وجماعة من علماء الهند الأعلام ، دار إحياء التراث الطبعة الثانية 1400هـ/1980م.

7- الكسب لمحمد بن الحسن الشيباني المتوفى سنة 189هـ ،نشر دار عبد الهادي حرصوني دمشق الطبعة الأولى سنة 1400هـ تحقيق د/ سهيل ذكار.

8- الاختيار لتعليل المختار لمحمد بن مودود الموصلي ، دار الكتب العلمية .

9- تكملة البحر الرائق لمحمد بن حسين ابن على الحنفى الطوري القادري، دار الكتاب الإسلامي.

10- العناية شرح الهداية لمحمد بن محمد البابرتى المتوفى سنة 786 هـ ، دار الفكر .

11- تبيين الحقائق شرح كنز الدقائق لفخر الدين عثمان بن على الزيلعي ، دار الكتاب الإسلامي ، الطبعة الثانية .

12- الهداية شرح البداية لعلي بن أبي بكر بن عبد الجليل المرغيناني المتوفى سنة 593هـ - نشر المكتبة الإسلامية – بيروت

البحر الرائق شرح كنز الدقائق لزين الدين بن إبراهيم بن محمد الشهير بابن نجيم المتوفى سنة 970هـ. نشر دار المعرفة . بيروت.

13- لسان الحكام لمؤلفه: إبراهيم بن أبي اليمن محمد الحنفي، نشر البابي الحلبي ، القاهرة ، الطبعة الثانية ، سنة 1393هـ.

14- رد المحتار لخاتمة المحققين محمد أمين الشهير بابن عابدين على الدر المختار شرح تنوير الأبصار . دار الكتب العلمية . ط2 . سنة1386هـ، 1966م . ت/مصطفى البابي الحلبي.

15- حاشية الطحاوي على مراقي الفلاح للشيخ أحمد بن محمد بن إسماعيل الطحاوي الحنفي المتوفى سنة 1231هـ، نشر مكتبة البابي الحلبي مصر، الطبعة الثالثة سنة 1328هـ.

16- تحفة الفقهاء لمحمد بن أحمد السمرقندى نشر دار الكتب العربية بيروت ط1 سنة 1405هـ.

ب- الفقه المالكي

1- المنتقى شرح الموطأ . لسليمان بن خلف الباجي الأندلسي، المتوفى سنة (474 هـ) دار الكتاب الإسلامي.

2- بداية المجتهد ونهاية المقتصد لابن رشد القرطبي أبي الوليد المتوفى سنة (595هـ)، دار الفكر، بيروت.

3- الفواكه الدواني على رسالة ابن أبى زيد القيراونى لأحمد بن غنيم بن سالم بن مهنا النفراوي المالكي المتوفى سنة (1125هـ) ، دار الفكر- بيروت.

4- منح الجليل شرح مختصر خليل لأبي عبد الله محمد بن أحمد المعروف بالشيخ عليش المتوفى سنة (1299هـ) ، دار الفكر.

5- مواهب الجليل لأبي عبد الله محمد بن محمد بن عبد الرحمن الرعيني المتوفى(954هـ) ،دار الفكر، بيروت.

6- التاج والإكليل لمختصر خليل لأبي عبد الله محمد بن يوسف العبدري الشهير بالمواق المتوفى سنة 897هـ ،دار الكتب العلمية بيروت.

7- شرح فتح القدير (شرح الهداية) لكمال الدين محمد بن عبد الواحد الإسكندري السيواسي المعروف بابن الهمام المتوفى سنة 861هـ ،دار الفكر.

8- حاشية الدسوقي على الشرح الكبير لشمس الدين محمد بن أحمد بن عرفة الدسوقي المتوفى سنة 1230هـ ، دار إحياء الكتب العربية .

9- حاشية الخرشي على مختصر خليل لأبي عبد الله بن على المالكي ، دار الفكر، بيروت.

10- المدونة الكبرى للإمام مالك بن أنس الأصبحي المتوفى سنة 179هـ،دار الكتب العلمية ، بيروت .

11- القوانين الفقهية لأبى القاسم محمد بن أحمد الغرناطي المالكي ابن جزى المتوفى سنة (741هـ) ، طبعة جديدة منقحة. التكملة الثانية للمجموع لمحمد نجيب المطيعي ، دار الفكر للطباعة والنشر.

12- الذخيرة لشهاب الدين أحمد بن إدريس القرافي ، تحقيق: محمد حجى، دار الغرب الإسلامي، الطبعة الأولى 1994م.

13- القوانين الفقهية لأبى القاسم محمد بن أحمد الغرناطي المالكي ابن جزى المتوفى سنة (741هـ) طبعة جديدة منقحة.

14- حاشية الصاوي على الشرح الصغير لأبى العباس أحمد الصاوي ، دار المعارف .

15- حاشية العدوى على كفاية الطالب الرباني لعلى الصعيدي العدوي، دار الكتب العلمية منشورات محمد على بيضون ، الطبعة الأولى سنة 1417 هـ = 1997 م ، دار الفكر .

16- التمهيد لابن عبد البر أبي عمر يوسف بن عبد الله بن عبد البر النميري المتوفى سنة463هـ . نشر وزارة الأوقاف والشئون الإسلامية . المغرب . 1387هـ . ت/ مصطفى بن أحمد العلوي ومحمد بن عبد الكبير البكري.

17- الكافي في فقه أهل المدينة لأبى عمر يوسف بن عبد الله النمرى القرطبي، دار الكتب العلمية ، الطبعة الأولى، سنة 1407 هـ

18- الاستذكار لابن عبد البر النمري القرطبي المتوفى سنة 463 هـ . دار الكتب العلمية . بيروت . سنة2000 م . ط1 . ت/ سالم محمد عطا ، محمد علي معوض.

19- الشرح الكبير لسيد أحمد الدردير أبو البركات . نشر دار الفكر ، بيروت . ت/ محمد عليش.

19- بلغة السالك لأقرب المسالك لأحمد بن محمد الخلوتي الشهير بالصاوي المتوفى سنة1241هـ.

20- فتح العلي المالك في الفتوى على مذهب الإمام مالك للشيخ عليش.

ج- الفقه الشافعي

1- المهذب فى فقه الإمام الشافعي لإبراهيم بن على بن يوسف الشيرازي أبي إسحاق المتوفى سنة (476هـ) ، دار الفكر بيروت.

2- روضة الطالبين وعمدة المفتين للنووي المتوفى سنة (676هـ)، المكتب الإسلامي ، الطبعة الثانية1405 هـ.

3- تحفة المحتاج بشرح المنهاج لشهاب الدين أحمد بن محمد بن حجر الهيتمي المتوفى سنة (974هـ) ،دار إحياء التراث العربي.

4- أسنى المطالب شرح روض الطالب لأبي يحيى زكريا الأنصاري ، نشر دار الكتاب الإسلامي ، بيروت .

5- إحياء علوم الدين للإمام أبو حامد الغزالي.

6- نهاية المحتاج إلى شرح المنهاج فى الفقه على مذهب الإمام الشافعي لمؤلفة شمس الدين محمد ابن أبى العباسي بن شهاب الدين المصري الشهير بالشافعي الصغير المتوفى (1004هـ)، دار الفكر.

7- البيان فى فقه الإمام الشافعي لمؤلفة يحيى بن أبى الخير العمراني المتوفى سنة (558هـ)، تحقيق د/ أحمد حجازي أحمد السقا.

8- البيجرمي على الخطيب المسماه تحفة الحبيب على شرح الخطيب لسليمان بن محمد البيجرمى المصرى المتوفى سنة (1221هـ) ، دار الفكر.

9- الإقناع فى حل ألفاظ أبى شجاع لمحمد الشربينى الخطيب ، نشر دار الفكر، سنة 1415هـ .

10- حاشيتا قليوبي وعميرة على شرح المحلى على المنهاج للشيخ شهاب الدين القليوبي والشيخ أحمد البرلسي عميرة ، دار إحياء الكتب العربية.

11- الأم لمحمد بن إدريس الشافعي ، دار المعرفة .

12- التكملة الثانية للمجموع لمحمد نجيب المطيعي ، دار الفكر للطباعة والنشر.

13- التكملة الأولى للمجموع لابن عبد الكافي السبكي، مطبعة المنيرية.

14- حواشي الشيرواني لعبد الحميد الشيرواني، نشر دار الفكر ، بيروت.

15- مغني المحتاج إلى معرفة ألفاظ المنهاج لشمس الدين محمد بن أحمد الشربيني الخطيب ، دار الكتب العلمية بيروت .

16- الغرر البهية في شر البهجة الوردية لزكريا الأنصاري نشر المطبعة الميمنية.

17- الحاوي الكبير، لأبي الحسن علي بن محمد بن حبيب الماوردي البصري، نشر دار الكتب العلمية ، بيروت ،الطبعة الأولى سنة1414هـ- تحقيق علي محمد معوض ،وعادل عبد الموجود.

18- حاشية الجمل وهو مطبوع مع شرح فتوحات الوهاب بتوضيح شرح منهج الطلاب . نشر دار الفكر.

19- التنبيه لمؤلفه إبراهيم بن علي بن يوسف الفيروز آبادي الشيرازي المتوفى سنة476هـ ، الطبعة الأولى ،نشر عالم الكتب ، بيروت ،سنة 1403هـ تحقيق :عماد الدين أحمد حيدر.

د- الفقه الحنبلي

1- كشاف القناع لمنصور بن يونس البهوتي المتوفى سنة (1051هـ)، تحقيق: هلال مصيلحي، دار الفكر بيروت 1402هـ.

2- المغني لموفق الدين عبد الله بن أحمد المعروف بابن قدامة ، دار إحياء التراث.

3- إعلام الموقعين عن رب العالمين لمحمد بن أبي بكر الزرعي (ابن قيم الجوزية) ، نشر دار الكتب العلمية ،بيروت.

4- الإنصاف فى معرفة الراجح من الخلاف لعلاء الدين أبي الحسن بن سليمان المرداوي المتوفى سنة (885 هـ) ، دار إحياء التراث العربى، بيروت.

5- الكافي فى فقه الإمام أمد بن حنبل لابن قدامة المقدسي ، تحقيق: زهير الشاويش، طبعة المكتب الإسلامي، الطبعة الخامسة.

6- المبدع في شرح المقنع لإبراهيم بن عبد الله بن مفلح الحنبلي أبي إسحاق المتوفى سنة 884هـ ، نشر المكتب الإسلامي، بيروت ، سنة 1400هـ .

7- الفروع لمحمد بن مفلح المقدسي أبو عبد الله المتوفى سنة 762هـ. نشر دار الكتب العلمية بيروت . ط1 . سنة 1418هـ . ت/أبو الزهراء حامد القاضي .

8- الكافي في فقه بن حنبل لعبد الله بن قدامة المقدسي أبي محمد المتوفى سنة620هـ - نشر المكتب الإسلامي - بيروت - سنة1408هـ - ط5 - ت/زهير الشاويش.

9- الروض المربع لمنصور بن يونس بن إدريس البهوتي المتوفى سنة1051هـ - نشر مكتبة الرياض الحديثة - الرياض - سنة1390هـ.

10- منار السبيل، لإبراهيم بن ضويان ، نشر مكتبة المعارف ، الرياض، سنة 1405هـ تحقيق :عصام القلعجي .

11- عمدة الفقه لعبد الله بن قدامة المقدسي المتوفى سنة 541هـ ، نشر مكتبة الطرفين، الطائف ، تحقيق /عبد الله سفر العبدلي ، محمد دغيلب العتيبي.

12- مطالب أولى النهى في شرح غاية المنتهى لمصطفى السيوطي الرحيباني المتوفى سنة 1243هـ نشر المكتب الإسلامي- بيروت.

13- الشرح الكبير لعبد الرحمن بن قدامة المتوفى سنة682هـ، نشر دار الكتاب العربي، بيروت.

14- فتاوى ابن تيمية في الفقه لأحمد عبد الحليم بن تيمية الحراني أبي العباس المتوفى سنة728هـ ، نشر مكتبة ابن تيمية ، ت/عبد الرحمن محمد قاسم العاصمي النجدي الحنبلي.

15- دقائق أولي النهى لشرح المنتهى لمنصور بن يونس البهوتي المتوفى سنة 1051هـ نشر المكتب الإسلامي ، بيروت.

16- شرح العمدة لمؤلفه أحمد بن عبد الحليم بن تيمية الحراني أبي العباس المتوفى سنة 727 هـ ، الطبعة الأولى، نشر مكتبة

العبيكان- الرياض،سنة: 1413هـ، تحقيق د/ سعود صالح العطيشان .

ذ - الفقه الظاهري

1- المحلى لابن حزم أبى محمد على بن أحمد بن سعيد المتوفى سنة 456 هـ ، دار الفكر .

2- المحلى بالآثار لابن حزم ، دار الفكر .

ر- الفقه الزيدي

1- البحر الزخار الجامع لمذاهب علماء الأمصار لأحمد بن يحيى المرتضىالمتوفى سنة (840هـ)، دار الكتاب الإسلامي .

و- الفقه الإمامي.

1- الروضة الندية شرح الدرر البهية لأبى الطيب صديق حسن بن على الحسيني النجاري ، مكتبة دار التراث، القاهرة.

2- الروضة البهية شرح اللمعة الدمشقية لزين الدين ابن على بن أحمد العاملي المعروف بالشهيد الثاني المتوفى سنة (966هـ) ، دار العالم الإسلامي.

3- التاج المذهب لأحكام المذهب لمؤلفه أحمد بن قاسم العنسي الصنعاني ، مكتبة اليمن.

4- شرائع الإسلام في مسائل الحلال والحرام لمؤلفة الحلى أبو القاسم جعفر بن الحسن بن يحيى الهذلى ،دارالكتاب الإسلامي، مؤسسة مطبوعاتي إسماعيليان.

5- الأحكام الشرعية للشيخ على المنتظرى ط أولى 1413هـ.

6- وسائل الشيعة في تسهيل مسائل الشريعة لمحمد بن الحسن الحر العاملي طبعة إيران سنة 1894م.

ز- الفقه الإباضي

1- شرح النيل وشفاء العليل لمحمد بن يوسف أطفيش، مكتبة الإرشاد .

2- بحار الأنوار لمحمد باقر المجلسي المتوفى1111هـ ،نشر المجمع العلمي لأهل البيت.

ثامناً: كتب التوحيد

1- الملل والنحل لمحمد بن عبد الكريم بن أبي بكر بن احمد الشهرستاني المتوفى سنت 548 هـ ، نشر دار المعرفة- بيروت سنة 1404هـ ت/محمد سيد كيلاني.

2- معارج القبول لحافظ بن أحمد مكي المتوفى سنة 1377هـ ، نشر دار بن القيم – الدمام ط1- ت/ عمر بن محمود أبو عمر.

تاسعاً: كتب الاقتصاد والقانون

1- الاستثمار أحكامه وضوابطه فى الفقه الإسلامي، د/ قطب مصطفى سانو دار النفائس الأردن.

2- محاضرات في الشركات في القانون المدني د/ يسري أبو سعدة .

3- الاقتصاد الإسلامي والقضايا الفقهية المعاصرة د/ على أحمد السالوس مكتب: ابن تيمية القاهرة 1416هـ- 1996م.

4- الاقتصاد السياسي: د/ رفعت المحجوب. دار النهضة العربية . القاهرة .ط سنة 1973م.

5- أصول الاقتصاد د/ السيد محمد فؤاد ، كلية التجارة جامعة كفر الشيخ (محاضرات).

6- الضوابط الشرعية للاقتصاد: د/ رفعت العوضي ، مركز صالح كامل للاقتصاد الإسلامي سنة1998م .

7- عناصر الإنتاج في الاقتصاد الإسلامي والنظم المالية المعاصرة دراسة مقارنة: د/ صالح حميد العلي . نشر دار اليمامة دمشق ط1 سنة2001م .

8- الإشارة إلى محاسن التجارة لأبي الفضل جعفر بن علي الدمشقي ، ،مكتبة الكليات الأزهرية ، القاهرة 1977م. تحقيق البشري الشوربجي.

9- إصلاح المال لابن أبي الدنيا ، نشر دار الوفاء ، المنصورة ، مصر ، ط2 سنة1990م – تحقيق: مصطفى مفلح القضاة .

10- الأزمة المالية العالمية "رؤية إسلامية" د/أشرف محمد دوابة ، الطبعة الأولى سنة 1430هـ- 2009م . دار السلام، القاهرة.

11- صناديق الاستثمار بين الاقتصاد الإسلامي والاقتصاد الوضعي د/نزيه عبد المقصود محمد مبروك ، الطبعة الأولى سنة 1427=2006، دار الفكر الجامعي.

12- منهج الادخار والاستثمار د/ رفعت العوضي ص73 ط / الاتحاد الدولي للبنوك الإسلامية .

13- المدخل إلى الاقتصاد الإسلامي د/ شوقي الفنجرى ، الطبعة الأولى 1975م، دار التعاون طبعة 1978م.

14- اقتصادنا د/ محمد باقر الصدر ، دار الفكر "بيروت" الطبعة الثانية 1977م.

15- الاقتصاد الإسلامي بين النظرية والتطبيق، ترجمة د/ منصور إبراهيم التركي ، المكتب المصرى للطباعة والنشر طبعة 1970م.

16- الاقتصاد الإسلامي مبادئ وأسس د/ محمود نور .

17- المدخل إلى الاقتصاد الإسلامي د/ شوقي الفنجرى ، الطبعة الأولى 1975م، دار التعاون طبعة 1978م.

18- الاقتصاد الإسلامي بين النظرية والتطبيق، ترجمة د/ منصور إبراهيم التركي ، المكتب المصرى للطباعة والنشر طبعة 1970م.

19- الإسلام بين كينز وماركس وحقوق الإنسان د/ نعيمة شومان اتحاد الكتاب العرب طبعة 2000م.

20- اقتصاديات الثروة السمكية في الشريعة الإسلامية. د/محمد محمد الغزالي . من أعمال المؤتمر الثالث :الثروة السمكية ودورها في تحقيق الأمن الغذائي ودعم الاقتصاد القومي المصري – المنعقد في الفترة من 17- 18 أكتوبر 2010م بمركز صالح عبد الله كامل للاقتصاد الإسلامي .جامعة الأزهر، الأسماك السامة الشائعة بالمياه المصرية - نشرة صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية بمصر- سنة 2008م.

21- إنتاج الأسماك في الدول الإسلامية وتجارتها الخارجية د/ أحمد فوزي القراشيلي، د/ نبيل السيد حسن، د/ زينب محمد عبد الخالق المعهد القومي لعلوم البحار والمصايد – الإسكندرية صادر عن مركز صالح عبد الله كامل للاقتصاد الإسلامي جامعة الأزهر

ضمن أعمال المؤتمر الدولي (الثروة السمكية والأمن الغذائي في الدول الإسلامية والعربية في الفترة من 20- 24 أكتوبر 2003م.

22- إنتاج الأسماك من المصايد الطبيعية وطرق استغلالها وتنميتها في الدول العربية والإسلامية استبيان ومراجعه وتوصيات. د/ فوزي أحمد برعي صادر عن مركز صالح عبد الله كامل للاقتصاد الإسلامي جامعة الأزهر ضمن أعمال المؤتمر الدولي (الثروة السمكية والأمن الغذائي في الدول الإسلامية والعربية في الفترة من 22- 24 أكتوبر 2003م.

23- التشريعات المصرية المنظمة للسماكة في مصر من منظور بيئي إداري إنتاجي د / عبد الحميد محمد عبد الحميد صادر عن مركز صالح كامل ضمن أعمال المؤتمر الدولي (الثروة السمكية والأمن الغذائي) في الفترة من 22- 24 أكتوبر 2003 م.

24- الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية: إحصائية سنة 2008م .

25- كتاب بعنوان مصر في أرقام 2011م، صادر عن الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء.

26- التلوث المائي وأثره على الثروة السمكية والصحة العامة0 دراسة مقارنة في القانون الإداري البيئي والشريعة الإسلامية د / السيد أحمد محمد مرجان . صادر عن مركز صالح كامل للاقتصاد الإسلامي ضمن أعمال مؤتمر الثروة السمكية والأمن الغذائي في الدول العربية والإسلامية في الفترة من 22- 24 أكتوبر 2003م.

27- دروس في القانون الدولي العام. د/ سامي عبد الحميد ،د/ مصطفى سلامة حسين صـ338 وما بعدها. دار المطبوعات، الإسكندرية. سنة 1994م.

28- قانون حماية البيئة في ضوء الشريعة د/ماجد راغب الحلو ، منشأة المعارف، الإسكندرية ط سنة 2002م.

29- ضوابط تنظيم الاقتصاد في السوق الإسلامي د/غازي عناية ، دار النفائس ، ط1 ، سنة 1992م .

30- دراسة بعنوان الثروة السمكية في مصر خلال الفترة (1998-2009)، الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء بجمهورية مصر العربية http://www.capmas.gov.eg/pages_ar.aspx?pageid=912 تاريخ الدخول على الموقع 2011/10/5م.

31- الهيئة العامة للثروة السمكية ، النشرة الإحصائية لعام 2008م.

32- د/ أحمد عبد الوهاب برانية – دراسة وزارة الزراعة عن اقتصاديات واستهلاك الأسماك – الموقع الرسمي للاتحاد التعاوني للثروة المائية – شبكة المعلومات الدولية الإنترنت http://kenanaonline.com/users/fisherman/topics/76017/posts/252159 تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/30م.

33- كتاب مصر في أرقام نشر الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء بمصر عام 2010م.

34- الاقتصاد المصري بين الواقع والطموح د/سامي عفيفي حاتم صـ241- 242. نشر الدار المصرية اللبنانية . الطبعة الأولى . سنة 1408هـ - 1988م.

35- اقتصاديات الاستزراع السمكي د/ أحمد عبد الوهاب برانية. من أعمال المؤتمر الثالث حول " الثروة السمكية ودورها في تحقيق الأمن الغذائي ودعم الاقتصاد القومي المصري " مركز صالح كامل للاقتصاد الإسلامي . جامعة الأزهر . في الفترة من 17- 18 أكتوبر 2010م.

36- التلوث البيئي والتنمية الاقتصادية د/ منى قاسم الطبعة الأولى سنة 1993م نشر الدار المصرية اللبنانية ، القاهرة .

37- عرض لبعض أنظمة الاستزراع السمكي المكثف كمشروعات ذات جدوى اقتصادية تتيح فرص عمل واعدة للشباب وتساهم في تحقيق الاكتفاء الذاتي من الأسماك (ورقة عمل) . د/محمد عبد العزيز أحمد عبد العزيز . من أعمال المؤتمر الدولي الثروة السمكية والأمن الغذائي في الدول العربية والإسلامية في الفترة من 22- 24 أكتوبر 2003م.

38- المواقع المتاحة للمستثمرين للاستزراع السمكي البحري بالبحر الأحمر وجنوب سيناء والساحل الشمالي الغربي بالبحر الأبيض المتوسط. نشرة رقم 26 لسنة 2008م صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية بجمهورية مصر العربية.

39- الكتاب السنوي للإحصاءات السمكية 2009م . الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء .

40- دراسة بعنوان : صناعة حفظ الأغذية قطاع عام وأعمال عام (2007/2006) وقطاع خاص (2007) الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء.

41- الضرائب الخضراء والرخص القابلة للتداول كأدوات لمكافحة التلوث د/نزيه عبد المقصود محمد مبروك ، الطبعة الأولى سنة 2011م، دار الفكر الجامعي، الإسكندرية.

عاشراً : كتب فقه معاصرة

1- الاحتكار وآثاره في الفقه الإسلامي د/ قحطان عبد الرحمن العدوي ، الطبعة الأولى، مكتبة الأمة ببغداد سنة1975م .

2- الفقه الإسلامي في ثوبه الجديد، د/ الزرقا .

3- أحكام البيع وما يتعلق به، د/ محمد إسماعيل أبو الريش ، دار الأزهر للطباعة بدمنهور، سنة 2008م.

3- منشورات محمد على بيضون، دار الكتب العلمية الطبعة الأولى 1423هـ =2002م.

4- الأموال ونظرية العقد فى الفقه الإسلامي لمؤلفة د/ محمد يوسف موسى دار الفكر سنة 1987م.

5- الفقه الإسلامي وأدلته د/ وهبة الزحيلي ،دار الفكر الطبعة الثانية 1405هـ .

6- أحكام المعاملات الشرعية للشيخ على الخفيف ، الطبعة الأولى 1417هـ دار الفكر.

7- الموسوعة الفقهية الكويتية ،نشر وزارة الأوقاف بدولة الكويت .

8- الأطعمة وأحكام الصيد والذبائح للدكتور صالح الفوزان - نشر مكتبة المعارف – الرياض – الطبعة الأولى سنة 1408هـ 1988م .

9- لماذا حرم الله هذه الأشياء د / محمد كمال عبد العزيز ، مكتبة القرآن .

10- حكم استعمال الدواء المشتمل على شئ من نجس العين بحث د/ عبد الفتاح إدريس من أعمال وبحوث الدورة السابعة عشرة للمجمع الفقهي الإسلامي سنة 1424= 2003م.

11- أحكام الأطعمة والذبائح في الفقه الإسلامي للدكتور أبو سريع محمد عبد الهادي صـ 85ـ نشر مكتبة التراث . القاهرة . بدون تاريخ.

12- أحكام الذبائح واللحوم المستوردة فى الشريعة الإسلامية د / عبد الله بن محمد بن أحمد الطريفي ، الطبعة الأولى سنة 1403 هـ = 1987 م .

23- المحرم والنجس فى الغذاء والدواء د/ محمد الهواري ، استخدام الدم فى الغذاء، أ.د/ سعيد سلام ، بحثان مقدمان ضمن الندوة التاسعة بعنوان: رؤية إسلامية لبعض المشكلات الطبية المعاصرة.

24- المواد المحرمة والنجسة فى الغذاء والدواء بين النظرية والتطبيق د/ نزيه حماد ، دار القلم، دمشق، الطبعة الأولى 1425هـ=2004م

25- المحرم من الحيوان فى الشريعة الإسلامية ، د/ بديعة على أحمد الطملاوي ، حولية كلية الدراسات بالإسكندرية .

حادي عشر : كتب الطب و الزراعة

1- أساسيات إنتاج الأسماك ، لمؤلفه ا د/أسامة محمد الحسيني يوسف ،باحث .م/ محمد عبد السميع – نشر الدار العربية للنشر والتوزيع – الطبعة الأولى سنة 1996م.

2- إنتاج الأسماك د/ نبيل فهمي صـ91 كلية الزراعة ، جامعة الأزهر.

3- جغرافية الإنسان والبيئة للصف الأول الثانوي د/أحمد علي إسماعيل وآخرون ، وزارة التربية والتعليم . جمهورية مصر العربية.

4- أسماك الزينة والسلاحف المائية د/حسين عبد الحي قاعود– نشر دار المعارف – القاهرة- الطبعة الثانية- سنة: 2005م.

5- الإنسان وتلوث البيئة ، د/ عبد الحكم عبد اللطيف الصعيدي، نشر الدار المصرية اللبنانية، القاهرة .الطبعة الثانية، سنة 1996م .

6- تلوث البيئة بالمبيدات د/شريف أحمد أبو دنيا كلية الزراعة جامعة الأزهر.

7- مجموعة المواثيق والاتفاقيات والبروتوكولات والعقود الدولية المبرمة مع مصر في المجال الزراعي سنة 1967م- 1980م، صادر عن وزارة الزراعة والأمن الغذائي، الإدارة المركزية للعلاقات الزراعية الخارجية، سنة 1984م.

8- بحيرة البردويل - نشرة صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية سلسلة النشرات الإعلامية – نشرة رقم (5) لسنة 2005م.

9- التلوث البيئي وأثره على صحة الإنسان. د/محمد السيد أرناؤوط ، مكتبة الدار العربية للكتاب، القاهرة.

10- انقلاب الجنس وفقد المناعة- د/ زيدان هندي، نشر كانز جروب للنشر سنة 1999- 2000م – القاهرة.

11- البيئة والتلوث من منظور الإسلام د/ خالد عبد اللطيف دار الصحوة . القاهرة . ط سنة 1933م.

12- الاستزراع السمكي البحري د/ مصطفى محمد سعيد حسين ، ضمن أعمال المؤتمر الدولي "الثروة السمكية والأمن الغذائي في الدول العربية والإسلامية المنعقد في الفترة من 22- 24 سنة 2003 بمركز صالح كامل للاقتصاد الإسلامي – جامعة الأزهر.

13- التربية الرفيقة بالبيئة في مناطق الحيد المرجاني، الأردن، خليج العقبة ، البحر الأحمر ، محمد بدران ، محمد الزيدة ، ضمن أعمال المؤتمر الدولي "الثروة السمكية والأمن الغذائي في الدول العربية والإسلامية المنعقد في الفترة من 22- 24 سنة 2003 بمركز صالح كامل للاقتصاد الإسلامي - جامعة الأزهر.

14- الأسس العلمية لتفريخ ورعاية الأسماك والقشريات في الوطن العربي، د / أحمد عبد الوهاب برانية وآخرون، نشر الدار العربية للنشر والتوزيع ، القاهرة، سنة 1997م.

15- دراسات بيولوجية واقتصادية على استزراع ثعبان السمك في تنكات د/محمد نجيب بكير ،عبد الرحمن سلامة ، أحمد صلاح الدين عبد الجواد من أعمال المؤتمر الدولي " الثروة السمكية والأمن

الغـذائي في الـدول العربيـة والإسـلامية " في الفـترة مـن 22- 24 أكتوبر 2003م. مركز صالح كامل . جامعة الأزهر.

16- تفـريخ وتربيـة الأسمـاك د/ محمـد عبـد الـرازق معهـد علـوم البحـار والمصايد بالإسكندرية .

17- د/ محمـد عـاطف كشـك ،الأرض والمـاء في مصر، استعمال وإدارة المـوارد المائيـة في الزراعـة المصـرية، وزارة المـوارد المائيـة والـري، القاهرة 1999م.

18- الهيئة العامـة للتـأمين الصـحي بالقـاهرة ، التقريـر السـنوي للتـأمين الصحي، عام 2008/2007،ص:12.

19- الاستزراع السـمكي البحـري، د/مصـطفى محمـد سـعيد حسـين ، صـادر عـن مركـز صـالح عبـد الله كامـل للاقتصـاد الإسـلامي، جامعـة الأزهـر، ضـمن أعمـال المـؤتمر الـدولي، الثـروة السـمكية والأمن الغذائي في الدول العربية والإسـلامية ، في الفـترة مـن 22- 24 أكتوبر 2003م .

20- الاسـتزراع السـمكي، د/حسـين عبـد الحـي قـاعود ، نشـر دار المعارف القاهرة، ط2، 2005م.

21- الاسـتزراع السـمكي العـالمي والمصـري د/رمضـان الشـريف، صـادر عن أكاديمية البحث العلمي والتكنولوجيا – مركـز بحـوث تنميـة إقليم الـدلتا ، مشـروع تطـوير محطـة بحـوث السـرو ، محاضـرات الثروة السمكية والاستزراع السـمكي ، الـدورة التدريبيـة رقـم6 ، تنفيذ معهد علوم البحار والمصايد بالإسكندرية سنة 1993م.

22- استزراع الأسماك في أقفاص، د/وهيب يوسف داود ، محاضرات الثروة السمكية والاستزراع السمكي، دورة تدريبية رقم 6 تنفيذ المعهد القومي لعلوم البحار والمصايد ، الإسكندرية، محطة بحوث القناطر الخيرية سنة1993م.

23- أنفلونزا الخنازير ناقوس الخطر د / سوزان سيد المهدي،دار المعارف القاهرة، الطبعة الأولى سنة2009م.

24- المحرمات وصحة الإنسان والطب الوقائي د / أحمد شوقي إبراهيم ، دار الفكر العربي ، الطبعة الأولى سنة 2002 م .

25- تغذية الحيوان د / عبد الحميد محمد عبد الحميد صـ140- مطبعة برلين - طلخا – دقهلية - مصر – الطبعة الثانية - سنة 2004م .

26- تقييم لمدى خطورة استخدام الفضلات الإخراجية للدواجن وكذلك مخلفات ذبح الدواجن كغذاء لأسماك البلطي والقراميط المستزرعة عن طريق مدى التأثير على المياه والأسماك وكذلك خطورة الاستخدام على صحة الإنسان، د/محمد عبد العزيز أحمد عبد العزيز ، د/إيهاب محمد إبراهيم، ضمن أعمال المؤتمر الدولي (الثروة السمكية والأمن الغذائي في الدول الإسلامية) في الفترة من 22- 24 بمركز صالح كامل للاقتصاد الإسلامي - جامعة الأزهر – القاهرة .

27- الأعلاف غير التقليدية، د/ صلاح إسماعيل ، الدار العربية للنشر والتوزيع ، طبعة سنة 2004 م .

28- فضلات الحيوان الزراعي والاستفادة منها ، د/أحمد السيد بدران ، منشأة المعارف بالإسكندرية.

29- أصول التغذية لحيوانات ودواجن المزرعة ومواد العلف المصرية، د/ محمد على رأفت ، مكتبة الأنجلو المصرية ، كلية الزراعة جامعة القاهرة ، الطبعة الثانية سنة 1392 هـ = 1972 م .

30- سلامة وصحة الغذاء د/ زبيدة عبد رب النبي بخيت ، د/ فادية يوسف عبد المجيد ، د/ نوال عبد الله البدر، ط1دار الزهراء ، الرياض .

31- محاضرات في تصنيع الأسماك: د/ سعيد الدين عبد الرازق أحمد .

32- أساسيات علم حفظ الأغذية العملية 0محاضرات للدكتور أشرف محمد شرف بقسم علوم وتكنولوجيا الأغذية بكلية الزراعة .جامعة الأزهر – ط سنة 2004م .

34- مواد العلف المصرية د / محمد علي رأفت، نشر مكتبة الأنجلو المصرية- الطبعة الثانية سنة 1972م.

35- أصول التغذية لحيوانات ودواجن المزرعة، د / محمد علي رأفت0 مواد العلف المصرية صـ 116 نشر مكتبة الأنجلو المصرية- الطبعة الثانية سنة 1972م.

36- الأسس العلمية الحديثة للعلائق والأعلاف، الطبعة الأولى سنة 1967م، دار المعارف بمصر.

37- تغذية الحيوان: د/أحمد غنيم ، الطبعة الخامسة سنة1958م، مكتبة الأنجلو .

38- محاضرات في تغذية الأسماك د/ عبد الحميد محمد صلاح - كلية الزراعة- جامعة قناة السويس 1993 م.

39- الثروة الحيوانية د/ حمدي مراد ، د/ صباح محمد علام، د/ محمد عبد العزيز مرسي، د/ سوزان أحمد ريان ، مراجعة د/ عبد الرحمن البدري، طبعة كلية الزراعة ، جامعة القاهرة سنة 1993م .

40- تغذية الحيوان والدواجن د/أحمد أبورية ، دار المعارف. مصر، الطبعة الأولى سنة 1967م.

41- ملح الملاحة في معرفة الفلاحة جمع الإمام عمر بن يوسف بن رسول ص 85،
تحقيق: د / عبد الله محمد علي المجاهد، الطبعة الثانية، 1426هـ=2005م.

42- جنون البقر يهدد البشر د/ يسرى رضوان ، الطبعة الأولى: 1422هـ.

43- جنون البقر أخطر من الإيدز أ/ زهير الصباغ ، المكتبة الحديثة.

44- جنون البقر والإنسان د/ حسين عبد الحي قاعود، د/ أنور حسين، دار المعارف، الطبعة الثانية.

45- تغذية الماشية تأليف: جون أوين ترجمة د/ محمد السنوسي، د/ زيد شهاب ، مراجعة د/ حسن الحاج، منشورات جامعة عمر المختار، الطبعة الأولى 1994.

46- الطب الإسلامي بين العقيدة والإبداع للشيخ أحمد محيى الدين العجوز ، منشورات مؤسسة المعارف .

47- ميكروبولوجيا المياه بحث صادر عن قسم الميكروبولوجي بكلية العلوم جامعة الأزهر عام 2001م. 48- الموسوعة الطبية الفقهية د/أحمد محمد كنعان ، الطبعة الأولى ، دار النفائس ، سنة 1420هـ ،2000م .

49- فسيولوجي الحيوان د/ مدحت حسين خليل (جامعة الأزهر) دار الكتاب الجامعي ، الطبعة الرابعة 2002م.

50- ، فسيولوجيا الحيوان، د/ محمد يحيى درويش، دار المعارف، الطبعة الأولى، 1981م.

ثاني عشر : النشرات والمقالات والرسائل العلمية

1- موقع إسلام أون لاين من مقال بعنوان : محمد عبده رائد الإصلاح في العصر الحديث www.islamonline.net تاريخ الدخول على الموقع 2010/5/2م.

2- من مقال للدكتور محمود عمارة بعنوان الحل الإسلامي لأزمة الرأسمالية العالمية(2) بجريدة صوت الأزهر العدد رقم (532) ص8 صادر في يوم الجمعة 17 من ذي الحجة سنة1430هـ

3- مقال بعنوان:الوضع التصنيفي http://abdallahshirbini.boardeducation.net/t137-page- تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/1م .

4- تحليل اقتصادي للوضع الراهن للثروة السمكية في جمهورية مصر العربية. د/مهران سليمان عطية ،د/ مدحت علي أحمد عنيبر.صادر عن مركز صالح عبد الله كامل للاقتصاد الإسلامي ضمن أعمال المؤتمر الدولي(الثروة السمكية والأمن الغذائي في الدول

العربية والإسلامية) المنعقد في الفترة من 22- 24 أكتوبر سنة 2003م - جامعة الأزهر .

5- الأسماك السامة الشائعة بالمياه المصرية - نشرة صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية بمصر- سنة 2008م.

6- الأسماك السامة وأنواعها وأماكن تواجدها شبكة المعلومات الدولية الإنترنت *www.lover moon.com* ، تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/10م .

7- مقال بعنوان خنزير البحر. شبكة المعلومات الدولية الإنترنت www.top-sat.net/vb/t9966.html تاريخ الدخول على الموقع: 2011/1/11م.

8- مقال *بعنوان : كلب البحر*- الموسوعة الحرة – ويكيبديا شبكة المعلومات الدولية الإنترنت*ar.wikipedia.org*- تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/2م.

9- موسوعة الأحياء المائية (الرخويات البحرية) – الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية. gafrd.kenanaonline.com/topics/57959/posts/86134 - www تاريخ الدخول على الموقع2011/1/31م.

10- موسوعة الغد ، موسوعة الحيوان ، Wikipedia org،ar ، موقع موسوعة ويكيبديا.

11- الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية بمصر على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت information.GAFRD@gmail.com

www.GAFRD.org ، نشرة بعنوان: القراض يعالج السرطان . نشرت فى 2 أغسطس 2010 م تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/2م .

12- مقال بعنوان: الأسماك لمقاومة الربو والسعال عند الأطفال للدكتور خليل مصطفى الديواني أستاذ طب الأطفال بكلية طب قصر العيني بالقاهرة. الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية information.GAFRD@gmail.com www.GAFRD.org . تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/24م.

13- مقال بعنوان:زيت السمك مفيد لمرضى الزهايمر الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية information.GAFRD@gmail.com www.GAFRD.org ،تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/20م.

14- مقال بعنوان: زيت السمك لحماية الدماغ البشري الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية information.GAFRD@gmail.com www.GAFRD.org نشر بتاريخ30 يوليو 2009م، تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/25م.

15- بحث بعنوان التغذية بالأسماك تزيد من كفاءة الجهاز العصبي.تأليف : هيراماتسو سوزوكى ،ترجمة طبيب: محمد خالد مراجعة أ. محمد الشناوي،

information.GAFRD@gmail.com
www.GAFRD.org تاريخ الدخول 2011/1/24م .

16- الموقع الرسمي لوزارة البيئة والمياه بالإمارات العربية المتحدة .مقال بعنوان: الأسماك غذاء ودواء.
http://uaeagricent.moew.gov.ae/fisheries/fish_foodandmedicen.stm .تاريخ الدخول على الموقع 2011/2/18م.

17- إنتاج الأسماك والأحياء المائية من المصايد البحرية في الوطن العربي- الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية بالقاهرة http://gafrd.kenanaonline.com/topics/86213/downloads تاريخ الدخول علي الموقع 2011/10/12م.

18- المشكلات التي تواجه بحيرات مصر د/محمد محمد عبد الغني .مدير عام الإدارة العامة للمرابي والبحيرات .شبكة المعلومات الدولية الإنترنت kenanaonline.com/users/fish10/topics/... تاريخ الدخول على الموقع 2011/2/11م.

19- الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت .نشرة بعنوان. بحيرة البرلس. http://gafrd.kenanaonline.com الدخول على الموقع 2011/2/3م.

20- نشرة صادرة عن الهيئة العامة للثروة السمكية التابعة لوزارة الزراعة المصرية، سلسلة النشرات الإعلامية، نشرة رقم (5) لسنة 2005م .

21- مقال بعنوان: قانون البحار بين الماضي والحاضر .327727 http://www.hdrmut.net/vb/t.html تاريخ الدخول 2011/1/13م.

23- موقع شبكة أخبار النجف الأشرف على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت . مقال بعنوان:الصيد بالسموم والمتفجرات في البصرة يهدد الثروة السمكية : 67865 http://www.alnajafnews.net/najafnews/news.php?action=fullnews&id، تاريخ الدخول على الموقع 2011/1/18م.

24- مقال بعنوان: تلوث الماء نتائج خطيرة على صحة الإنسان. د/حسن الطوخي. جريدة الشرق الأوسط. الخميس 29 شوال 1428 هـ 8 نوفمبر 2007 العدد .10572

25- مقال بعنوان خسائر كبيرة بسبب حظر الاتحاد الأوروبي استيراد الأسماك المصرية للدكتور أحمد عبد الوهاب برانية.جريدة الصياد – العدد السابع عشر نوفمبر ديسمبر 2002 م .

26- شبكة المعلومات الدولية الإنترنت :مقال بعنوان : تلوث البيئة يؤثر على الثروة السمكية على موقع شبكة الإعلام العربية: 16&pg=110832 http://www.moheet.com/show_news.aspx?nid= تاريخ الدخول على الموقع 2011/2/11م.

27- مقال بعنوان :النيل إله للفراعنة وصلاة للأقباط ونهر من الجنة عند المسلمين إلى مستودع للمخلفات، جريدة المصري اليوم

،العدد 2185 الصادر يوم الإثنين 24 من جمادى الآخرة 1431هـ الموافق 7/ 6/ 2010م .

28- د/نعيمة رمضان سليمان، مجلة النيل ، البيئة والتنمية ، وزارة الإعلام ، الهيئة العامة للاستعلامات العدد 38- القاهرة – 2006م.

29- مقال بعنوان :تلوث الماء نتائج خطيرة على صحة الإنسان للدكتور حسن الطوخي.جريدة الشرق الأوسط الخميس 29 شوال 1428 هـ 8 نوفمبر 2007 العدد .10572

30- مقال بعنوان : تلوث مياه الأنهار له تأثير على خصوبة الرجال www.medislam.com/index.php%3Foption%3...
تاريخ الدخول على الموقع 2011/2/7م.

31- الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية ،بحث بعنوان: الاستثمار والتنمية المستدامة للمياه البحرية العربية برقم(1) للدكتور أحمد عبد الوهاب برانية 123058/posts/57627
- http://gafrd.kenanaonline.com/topics/ تاريخ الدخول على الموقع 2011/4/2م.

32- الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية .نشرة بعنوان : تأثير الصيد الجائر على الثروة السمكية.إعداد م.ز أميرة الهادي http://gafrd.kenanaonline.com/tags/ posts /2196
تاريخ الدخول على الموقع 2011/2/8م .

33- مقال عن الصيد الجائر بجريدة الدستور العدد رقم 151191 الأحد 17 ربيع الأول 1432هـ الموافق 20 فبراير 2011م .

34- المخزون السمكي المفاهيم والنظريات – د/أحمد عبد الرحمن الجناحي - مدير إدارة الثروة السمكية بالإمارات - مركز الإمارات للمعلومات على شبكة المعلومات الدولية الإنترنت =http://uaeagricent.moew.gov.ae/FISHERIES/fish_storage.stm - تاريخ الدخول على الموقع 2011/4/1م.

35- مقال بعنوان : شعاب مرجانية صناعية على طول سواحل بخا - جريدة عمان – سلطنة عمان- العدد الصادر بتاريخ : الأحد 22 ربيع الآخر 1432هـ . الموافق 27 من مارس 2011م.

36- مقال بعنوان : أهمية الشعاب المرجانية – الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية 1238071583/photos/58052 - http://gafrd.kenanaonline.com/topics/ تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/72م.

37- من مقال بعنوان: النواحي الفنية والاقتصادية للاستزراع السمكي البحري، م.ز/رنا الشاذلي، مجلة عالم أسماك الشرق الأوسط وشمال أفريقيا (العدد 14) أكتوبر - ديسمبر 2010 .

38- م/كامل المتوكل .قشر البياض نشرة رقم (27) صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية سنة 2004م.

39- الاستزراع السمكي لثعبان السمك (الحنش) د/ محمد نجيب بكير ،د/ عزت عواض ، م / أحمد عبد المنعم نشرة رقم(31) صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية سنة 2008م

40- استزراع جمبري المياه العذبة د/محمد نجيب بكير ،د/ محمد فتحي عثمان ،م/أحمد عبد المنعم. الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية .نشرة إرشادية رقم(34) سنة 2009م،

41- م/ وجدي حافظ.دراسة عن استاكوزا المياه العذبة . الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية نشرة إرشادية رقم(29) سنة 2004م،

42- دليل المزارع السمكية. د/ عبد الرحمن مصطفى محمد، د/ يحيى محمد حسن. (التقويم السنوي) نشرة رقم (10) ط4 لسنة 2003م صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية بجمهورية مصر العربية .

42- مقال بعنوان:استاكوزا النيل تجد طريقاً لمعدة الأوربيين جريدة الأهرام. عدد رقم (44748) الجمعة 19 من جمادى الآخرة سنة 1430هـ ، 12من يونيو سنة 2009م .

43- مقال بعنوان النواحي الفنية والاقتصادية للاستزراع السمكي البحري م.ز/رنا الشاذلي - مجلة عالم أسماك الشرق الأوسط وشمال أفريقيا (العدد 14) أكتوبر - ديسمبر 2010 م.

45- مقال بعنوان: الأسماك بجمهورية مصر العربية وأهميتها (الاستزراع السمكي) شبكة المعلومات الدولية الإنترنت- موقع ملتقى المعرفة.
http://kenanaonline.com/users/mohajo/topics/88292/posts/252631

46- من مقال بعنوان : المخاطر الصحية لتناول أسماك المزارع التي تربى على مياه المجاري والصرف الزراعي والصناعي - مندى زراعة – شبكة المعلومان الدولية الإنترنت –

http://forum.zira3a.net/archive/index.php/t-
21032.html – تاريخ الدخول على الموقع :1 /7/ 2011م .

47- مقال بعنوان : المخاطر الصحية لتناول أسماك المزارع التي تربى على مياه المجاري والصرف الزراعي والصناعي - منتدى زراعة – شبكة المعلومان الدولية الإنترنت

http://forum.zira3a.net/archive/index.php/t-
21032.html – تاريخ الدخول على الموقع :1 /7/ 2011م .

48- مقال بعنوان : الآثار الاقتصادية والاجتماعية والتنموية للتعديلات المقترحة من وزارة الري والموارد المائية على قانون الري والصرف رقم (12) لسنة 1984م http://www.f-law.net/law/archive/index.php?t-53195.html&s=3c29388096609e98cff0bfbdabd1739d تاريخ الدخول على الموقع :2011/7/1م.

49- مقال بعنوان : ارتفاع إنتاج الأسماك إلى 700 ألف طن. د/ محمود عثمان رئيس الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية - شبكة المعلومات الدولية الإنترنت
http://economy.akhbarway.com/news.asp?c=2&id=66679 موقع طريق الأخبار تاريخ الدخول على الموقع 2011/8/1م.

50- الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء 2008م 1?LANG=1
http://www.msrintranet.capmas.gov.eg/pls/busns/r

epo_inv_&lname=FREE تـاريخ الـدخول علـى الموقـع 2011/8/12م.

51- البيئة المائية للأسماك. م. ز / سامي عبد الهادي ،مهندس زراعي / وجدي أحمد حافظ :نشرة صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية سنة 2005م برقم (12).

52- مقال بعنوان : الاستزراع السمكي ، شبكة المعلومات الدولية الإنترنت . موقع كنانة أونلاين. http://www.kenanaonline.com/page/5837 . تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/5م

53- زراعة الأسماك البحرية في الصحراء. د/أسماء الكرداوي - شبكة المعلومات الدولية الإنترنت -http://www.ly21.net/vb/t91266.htm- .تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/28م.

54- مقال بعنوان :تلوث الماء نتائج خطيرة على صحة الإنسان. د/حسن الطوخي. جريدة الشرق الأوسط الخميس 29 شوال 1428 هـ 8 نوفمبر 2007 العدد .10572

55- مقال بعنوان: التلوث البحري (الجزء الثاني)- الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية - http://gafrd.kenanaonline.com/topics/57667/posts/286170- تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/3م.

56- مقال بعنوان : المخاطر الصحية لتناول أسماك المزارع التي تربى على مياه المجاري والصرف الزراعي والصناعي - منتدى زراعة –

شـــبكة المعلومـــان الدوليـــة الإنترنـــت – http://forum.zira3a.net/archive/index.php/t-21032.html – تاريخ الدخول على الموقع :2011/7/1م.

57- بحث في النوازل الفقهية بعنوان معالجة الصرف الصحي واستخداماته بدولة الكويت د/ فهد سعد فالح الرشيدي موقع الفقه الإسلامي. 702 http://www.islamfeqh.com/Nawazel/NawazelItem.aspx?NawazelItemID= تاريخ الدخول على الموقع2011/9/1م.

58- تفريخ أسماك البلطي تأليف:م/ محمد شوقي القطان0 نشرة رقم 30 لسنة 2007م صـ2- 11 صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية.

59- مقال بعنوان تفريخ أسماك المبروك شبكة المعلومات الدولية الإنترنت 151272/posts/57654 http://gafrd.kenanaonline.com/topics/ تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/4م.

60- مقال بعنوان : أسماك الدنيس. د/أحمد المزين شبكة المعلومات الدولية الإنترنت. /posts65650 http://kenanaonline.com/users/DrMezayn/topics/ تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/4م.

61- مقال بعنوان إنتاج ورعاية أسماك القاروص د/ عبد الرحمن أحمد خطاب - الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية.

201296/posts/58200
http://gafrd.kenanaonline.com/topics/ تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/4م .

62- تفريخ الأسماك البحرية د/ أسماء الكرداوي . نشرة صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية http://gafrd.kenanaonline.com/topics/57654/posts/85051 تاريخ الدخول على الموقع 2011/8/1م .

63- تفريخ واستزراع أسماك الوقار د/ أحمد عبد المنعم المزين الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية http://gafrd.kenanaonline.com تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/30م.

64- د/أحمد عبد الوهاب برانية- مناقشة جدوى استخدام الهرمون في إنتاج بلطي وحيد الجنس .جريدة الصياد العدد السادس عشر ، سبتمبر أكتوبر 2002م ، شبكة المعلومات الدولية الإنترنت – الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية
http://gafrd.kenanaonline.com/topics/57614 /posts – تاريخ الدخول على الموقع :2011/3/11م.

65- مقال بعنوان أساليب تحسين الكفاءة الإنتاجية لمشروعات الاستزراع السمكي البحري د/أحمد عبد الوهاب برانية ..شبكة المعلومات الدولية الإنترنت . موقع الاتحاد التعاوني للثروة المائية http://kenanaonline.com - تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/27م.

66- مقال بعنوان إنتاج الزريعة والبدائل المتاحة للهرمون الصناعي ، مجلة إشراقة. د/جابر دسوقي إبراهيم . كلية العلوم الزراعية والبيئة – العريش، العدد 25.

67- مقال بعنوان السمك فيه هرمون قاتل جريدة الأهرام المسائي العدد الصادر بتاريخ 9ديسمبر 2009م.

68- مقال بعنوان : العوامل التى تؤثر على اقتصاديات الاستزراع السمكي. د/ عبد الرحمن سلامة. موقع اكوازوو- شبكة المعلومات الدولية الانترنت - http://www.aquazoo2.com/vb/showthread.php?t=1392 - تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/5م.

69- الاستزراع السمكي الشبه مكثف د/مجدي عباس صالح.نشره إرشادية صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية بمصرسنة2008م برقم .28

70- إنشاء أحواض المزارع السمكية د/عبد الرحمن مصطفى ، محمد يحيى الشناوي- نشرة صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية لسنة2003م برقم 1 .

71- البيئة المائية للأسماك ، مهندس زراعي/سامي عبد الهادي، مهندس زراعي/وجدي أحمد حافظ سنة2005م نشرة رقم 15 .

73- نشرة بعنوان: نظم الاستزراع السمكي- الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية information.GAFRD@gmail.com www.GAFRD.org – تاريخ الدخول على الموقع 2011/6/2م.

74- مجلة عالم أسماك الشرق الأوسط وشمال أفريقيا (العدد14) أكتوبر – ديسمبر 2010م.

75- جريدة الصياد أعداد وموضوعات مختلفة .

76- تربية الأسماك في حقول الأرز – نشرة رقم 8 لسنة 2005م صادر عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية – إعداد م/إبراهيم محمد عطيوة.

78- مقال بعنوان : الاستزراع التكاملي بين الأسماك والبط - موقع اكوازوو بوابة الاستزراع السمكي والأحياء المائية على شبكة المعلومات الدولية .الإنترنت http://kenanaonline.com/users/aquazoo2/posts/63776 - تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/2م

79- تربية الأسماك (رعاية الأسماك بعد التخزين وحتى الحصاد) د/ عبد الرحمن مصطفى محمد - نشرة رقم 14 لسنة 2004م - الهيئة العامة للثروة السمكية .

80- مقال بعنوان طرق حفظ السمك: د/أحمد عبد المنعم المزين: الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية http://gafrd.kenanaonline.com/topics/84857/posts/57644 - تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/31م

81- تصنيع الأسماك: م/ محمد عبد الله الحجاوي شبكة المعلومات الدولية الإنترنت 109261

http://kenanaonline.com/users/Wwwmangoodcom
/posts/ - - تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/18م.

82- مقال بعنوان : الطرق المتبعة لحفظ الأسماك- الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية
– information.GAFRD@gmail.com www.GAFRD.org
– تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/20م.

83- مقال بعنوان :صناعة تعليب الأسماك - م/سلامة إبراهيم سلامة - الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية
194977/posts/57595
- http://gafrd.kenanaonline.com/topics/ تاريخ الدخول على الموقع:2011/3/14م.

84- الوضع الحالي للصناعة السمكية – التحديات ومحاور التنمية ،د/ أحمد عبد الوهاب برانية ، موقع كنانة أون لاين
،154704/posts/65787
http://kenanaonline.com/users/drBarrania/topics/
تاريخ الدخول على الموقع 10/5 /2011م .

85- مقال بعنوان استاكوزا النيل تجد طريقاً لمعدة الأوربيين . جريدة الأهرام عدد رقم (44748) الجمعة 19 من جمادى الآخرة سنة 1430هـ ، 12من يونية سنة 2009م .

86- مقال بعنوان: الجيلاتين مصادره وتصنيعة ، موقع منتديات السعودية تحت المجهر، شبكة المعلومات الدولية الإنترنت http://www.saudiinfocus.com ، تاريخ الدخول على الموقع 2011/8/32م.

87- مقال بعنوان : (فوائد حيوانية)الحيوانات البحرية (البصر) وغيره من الأسماك البحرية علاج لمعظم الحالات- شبكة المعلومات الدولية الإنترنت castle.com/vb/showthread.php?t=8 http://www.q تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/14م.

89- الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية information.GAFRD@gmail.com

www.GAFRD.org مقال بعنوان طرق حفظ وتصنيع الأسماك – تاريخ الدخول على الموقع 2011/7/26م.

90- دراسة جدوى استغلال الأراضي البور في الاستزراع السمكي الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية 116742/posts/57614 http://gafrd.kenanaonline.com/topics/ تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/13م.

91- مقال بعنوان: إنتاج الأسماك الكاملة المدخنة شبكة المعلومات الدولية الإنترنت-topic1962 http://zeraqena.ahlamontada.com/t منتديات كلية الزراعة بقنا : كلية الزراعة — تاريخ الدخول على الموقع : 2011/3/14م .

92- دراسة جدوى لمفرخ سمكي بلطي نيلي- إعداد م/ كريمة مراد عبد الفتاح ،م/ سيد سعد على ، م/عبد العليم أمين. شبكة المعلومات الدولية الإنترنت – منطقة وادي النيل للإنتاج والتشغيل بالفيوم

217269/posts/80767
http://kenanaonline.com/users/Hatcheryfish/topics
/ - تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/12م .

93- أساسيات تغذية الأسماك للمزارع السمكية د/ أسماء الكرداوي صـ5- 24 . نشرة صادرة عن الهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية برقم 24سنة 2006م.

95- نشرة بعنوان : التغذية الصناعية للأسماك، إعداد :د/ جابر الدسوقي شبكة المعلومات الدولية الإنترنت – الموقع الرسمي للهيئة العامة لتنمية الثروة السمكية
http://gafrd.kenanaonline.com/tags/ /posts2196
تاريخ الدخول على الموقع 2011/3/10م.

96- استخدام نواتج تقطير الذرة في إنتاج علائق الاستزراع السمكي .نشرة صادرة عن مجلس الحبوب الأمريكي – القاهرة سنة 2006م.

97- جنون البقر والإنسان د/ حسين عبد الحي قاعود ، د/ أنور حسين ، دار المعارف، الطبعة الثانية.

98- المجلة الزراعية العدد 570 مايو 2006 ص : 46، وزارة الزراعة، مركز البحوث الزراعية. القاهرة.

99- الأمراض الحيوانية وأثرها على الإنسان د/سيد أحمد حسنى، د/ عادل عبد العظيم فابد ، نشره فنية صدرت عن الإدارة العامة للثقافة الزراعية برقم 5 سنة 1997م.

100- الأمراض الحيوانية وأثرها على صحة الإنسان ، نشرة مجلس الحبوب الأمريكي العدد الخامس فبراير 1999م.

101- من أسرار القرآن الكريم ،د/ زغلول النجار، جريدة الأهرام الصادرة فى 19 إبريل 2004م.

102- بحث أ.د/ على مطاوع أول عميد بطب الأزهر بعنوان (الدجاج الذي تتم تغذيته بالعلائق الحيوانية المركزة).جريدة الأهرام المصرية 2004/6/10م.

103- مقال بعنوان: بلاغ إلى النائب العام. أ/سكينة فؤاد، جريدة الأسبوع المصرية- العدد: 469 بتاريخ 20 صفر 1427هـ=2006/3/20م

104- الآثار الاقتصادية والمالية لتلوث البيئة والحماية منها ، رسالة دكتوراة في القانون ،مقدمة من العقيد / محمد صالح الشيخ سنة 1998م ، إشراف أ.د زكريا محمد بيومي.تحليل اقتصادي للوضع الراهن للثروة السمكية في جمهورية مصر العربية.

المحتويات

الموضوع	رقم الصفحة
شكر وتقدير	5
الإهداء	7
مقدمة	9
التمهيد	19
المبحث الأول: مفهوم طرق استثمار الثروة السمكية	22
المطلب الأول : تعريف الاستثمار وأهميته وحكمه	23
المقارنة بين التعريف اللغوى والاصطلاحى للاستثمار	28
أهمية الاستثمار وحث الشريعة الإسلامية على تنمية المال	29
الحكم الشرعي للاستثمار	47
الاستثمار الواجب	47
الاستثمار المندوب	50
الاستثمار المباح	51
الاستثمار المحرم	51
الاستثمار المكروه	52
المطلب الثاني: أركان الاستثمار وشروطه	53
الصيغة وشروطها	55
العاقدان وشروطهما	56

الموضوع	رقم الصفحة
محل العقد	63
المبحث الثاني: مفهوم الثروة السمكية والنشاط الاقتصادي	68
مفهوم الثروة السمكية	68
مفهوم النشاط الاقتصادي	73
الباب الأول الصيد وطرق استثماره وتنمية موارده وأهميته الاقتصادية وموقف الفقه الإسلامي منه	77
الفصل الأول : مفهوم الصيد وموقف الفقه الإسلامي منه وأهميته الاقتصادية .	81
المبحث الأول : تعريف الصيد وحكمه إجمالاً ودليله ومظاهره	84
المبحث الثاني:الأنواع المختلفة من الثروة السمكية وموقف الفقه الإسلامي منها وحكم تذكية حيوان البحر.	89
المطلب الأول: ما يحل وما يحرم من حيوان البحر.	89
أولاً: حيوان البحر الذي يعيش في الماء خاصة .	90
الأسماك	90
المسألة الأولى : حكم الأسماك السامة	92
المسألة الثانية : حكم السمك الطافي	102
المسألة الثالثة: حكم خنزير البحر وكلبه	113

الموضوع	رقم الصفحة
ما يعيش في الماء خاصة غير السمك.	121
ثانياً : حيوان البحر الذي يعيش في البر والبحر .	124
الضفدع	128
التمساح	136
السلحفاة	142
المطلب الثاني تذكية صيد البحر	148
الفرع الأول: ذكاة السمك وسائر حيوان البحر الذي يعيش في الماء خاصة.	150
الفرع الثاني :حكم الذكاة للحيوان الذي يعيش في البر والبحر	152
المبحث الثالث:الأهمية الغذائية والدوائية للمأكولات البحرية من الأسماك وغيرها.	159
المبحث الرابع: الأهمية الاقتصادية للصيد.	170
الفصل الثاني: استثمار وتنمية موارد الصيد وآثاره الاقتصادية وموقف الفقه الإسلامي منه	179
المبحث الأول:استثمار المصايد وآثاره الاقتصادية وموقف الفقه الإسلامي منه	182
المطلب الأول: استثمار المصايد السمكية على المستوى العالمي وآثاره الاقتصادية	182

الموضوع	رقم الصفحة
الفرع الأول:استثمار المصايد السمكية على المستوى العالمي وآثاره الاقتصادية.	183
الفرع الثاني: استثمار المصايد السمكية على مستوى الدول العربية والإسلامية وآثارها الاقتصادية.	186
الفرع الثالث:استثمار المصايد السمكية بمصر وآثاره الاقتصادية .	197
أولاً: البحار .	198
ثانياً: المصايد السمكية في البحيرات .	205
ثالثاً : نهر النيل وفروعه.	220
المطلب الثاني: موقف الفقه الإسلامي من استثمار وتنمية المصايد السمكية	224
المسألة الأولى: ملكية صيد البحار والمحيطات والأنهار والبحيرات.	224
المسألة الثانية: حدود المياه التي يحق الانتفاع بها لكل دولة (المياه الإقليمية)	233
المسألة الثالثة : قتل الطيور المفترسة التي تتغذي على الأسماك.	235
المسألة الرابعة : الشركة في الصيد	246
أولاً: الشركة في صيد السمك بمجرد العمل.	247

الموضوع	رقم الصفحة
ثانياً : الشركة في أعمال الصيد بالمال والعمل .	258
ثالثاً : الشركة في الصيد بمال من جانب وعمل من الجانب الآخر.	265
المبحث الثاني: تطوير حرف ووسائل الصيد وآثارها الاقتصادية وموقف الفقه الإسلامي منها .	271
المطلب الأول: طرق الصيد ووسائله.	272
المطلب الثاني: حرف الصيد العالمية ووسائلها .	280
المطلب الثالث : الآثار الاقتصادية لتطوير طرق ووسائل الصيد.	288
المطلب الرابع: موقف الفقه الإسلامي من طرق ووسائل الصيد.	293
الفرع الأول:الصيد بالحيوانات والطيور.	294
الفرع الثاني: حكم السمك الذي جزر عنه الماء أو نضب عنه وما قذفه البحر	312
الفرع الثالث:الصيد بالنجاسات والسموم والمفرقعات والغازات والشيء الذي فيه روح.	314
الفرع الرابع: الصيد بالسنارة والحربة	321
المبحث الثالث: تنمية المصايد وآثارها الاقتصادية وموقف الفقه الإسلامي منها	324

الموضوع	رقم الصفحة
المطلب الأول: معالجة عوامل نقص الإنتاج	324
المطلب الثاني:الشعاب المرجانية الصناعية وآثارها المحتملة على المصأيد البحرية	324
المطلب الثالث: موقف الفقه الإسلامي من تنمية المصايد	366
الباب الثاني	
الاستزراع السمكي وأثره الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منه	389
الفصل الأول: مفهوم الاستزراع السمكي وموارده الأساسية وأثره الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منه.	393
المطلب الأول:مفهوم الاستزراع السمكي ومميزاته	396
المطلب الثاني:أهم الأسماك والكائنات المائية التي يمكن استزراعها بمصر .	400
المطلب الثالث: الأثر الاقتصادي للاستزراع السمكي.	410
المطلب الرابع: موقف الفقه الإسلامي من الاستزراع السمكي .	421
المبحث الثاني: الموارد الأساسية للاستزراع السمكي وأثارها الاقتصادية وموقف الفقه الإسلامي منها.	425
المطلب الأول: الموارد الأرضية المتاحة للاستزراع السمكي وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها.	426

الموضوع	رقم الصفحة
المطلب الثاني: الموارد المائية المتاحة للاستزراع السمكي بمصر وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها	447
المطلب الثالث: زريعة الأسماك وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها	466
الفصل الثاني: العوامل التنموية للاستزراع السمكي وآثارها الاقتصادية وموقف الفقه الإسلامي منها	493
المبحث الأول: تطوير نظم الاستزراع السمكي وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها	497
المطلب الأول: نظم الاستزراع السمكي	498
المطلب الثاني:الأثر الاقتصادي لتطوير نظم الاستزراع السمكي وموقف الفقه الإسلامي منها	507
المبحث الثاني: التركيب المحصولي للأسماك المستزرعة وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها	513
المطلب الأول: التركيب المحصولي للأسماك المستزرعة وأثره على النشاط الاقتصادي	513
المطلب الثاني:الأثر الاقتصادي للتركيب المحصولي في نظم الاستزراع السمكي	524
المطلب الثالث:موقف الفقه الإسلامي من التركيب المحصولي للأسماك المستزرعة.	531

رقم الصفحة	الموضوع
549	المبحث الثالث :تجهيز أماكن الاستزراع ورعاية الأسماك وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها
550	المطلب الأول :تجهيز أماكن الاستزراع ورعاية الأسماك
561	المطلب الثاني:الأثر الاقتصادي لتجيز أماكن الاستزراع السمكي ورعاية الأسماك
562	المطلب الثالث:موقف الفقه الإسلامي من تجهيز أماكن الاستزراع ورعاية الأسماك.
563	المسألة الأولى :حكم ذرق الطيور ومخلفاتها
572	المسألة الثانية:حكم روث الحيوانات .
579	المسألة الثالثة : أثر استحالة فضلات الدواجن والماشية فى طهارتها واستثمارها
586	المسألة الرابعة:المخصبات المعدنية .
588	المبحث الرابع: تغذية الأسماك المستزرعة وفق احتياجاتها وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها.
588	المطلب الأول:أهمية التغذية الصناعية للأسماك .
607	المطلب الثاني:الأثر الاقتصادي للتغذية الصناعية للأسماك المستزرعة.
609	المطلب الثالث: موقف الفقه الإسلامي من التغذية الصناعية للأسماك

الموضوع	رقم الصفحة
أولاً : مخلفات التصنيع الغذائي وموقف الفقه الإسلامي من استخدامها في أعلاف الأسماك	609
ثانياً : مخلفات المعاصر وموقف الفقه الإسلامي من استخدامها في أعلاف الأسماك	615
ثالثاً: المواد الخضراء وموقف الفقه الإسلامي من استخدامها في أعلاف الأسماك.	620
رابعاً: البقول وموقف الفقه الإسلامي من استخدامها في أعلاف الأسماك	625
خامساً: الحبوب ومنتجاتها وموقف الفقه الإسلامي من استخدامها في أعلاف الأسماك	628
سادساً : مواد العلف المعدنية وموقف الفقه الإسلامي من استخدامها في أعلاف الأسماك	633
المسألة الأولى: مسحوق لحم وعظم الحيوانات والطيور المذكاة والخالية من الأمراض .	636
المسألة الثانية : مسحوق لحم وعظم الحيوانات والطيور المريضة .	637
المسألة الثالثة: مسحوق لحم وعظم الحيوانات والطيور الميتة .	645
المسألة الرابعة :إطعام الميتة للحيوان .	654
المسألة الخامسة : الانتفاع بعظم الميتة	657

رقم الصفحة	الموضوع
667	سابعاً : المخلفات العضوية وموقف الفقه الإسلامي من استخدامها في أعلاف الأسماك
671	ثامناً: المصادر البروتينية الحيوانية وموقف الفقه الإسلامي من استخدامها في أعلاف الأسماك.
671	المسألة حكم استخدام مخلفات الدواجن في أعلاف الأسماك .
694	المسألة الثانية: حكم استخدام مسحوق السمك والمواد الذائبة السمكية في أعلاف الأسماك .
965	المسألة الثالثة: حكم استخدام مسحوق البيض المجفف في أعلاف الأسماك
696	المسألة الرابعة: حكم استخدام مسحوق الدم في أعلاف الأسماك
707	المسألة الخامسة :حكم استخدام مسحوق مخلفات الحيوانات اللافقارية في أعلاف الأسماك .
713	المسألة السادسة: حكم استخدام مخلفات الرواسب النشطة في أعلاف الأسماك.
714	المسألة السابعة: حكم استخدام مخلفات صناعة الألبان في أعلاف الأسماك .
715	المسألة الثامنة :حكم استخدام الجيلاتين في أعلاف الأسماك.

الموضوع	رقم الصفحة
المسألة التاسعة: حكم استخدام مخلفات النواتج العرضية في أعلاف الأسماك.	717
الباب الثالث	
تصنيع الأسماك وأثرها الاقتصادي وموقف الفقه الإسلامي منها ودراسات جدوى لبعض مشروعات تنمية الثروة السمكية	719
الفصل الأول:تصنيع الأسماك وحفظها وأثرها الاقتصا ومؤقف الفقه الإسلامي منها	723
المبحث الأول:تصنيع الأسماك وحفظها.	726
الفرع الأول: حفظ الأسماك بالتبريد .	726
الفرع الثاني: التمليح (الفسيخ).	730
الفرع الثالث: تدخين الأسماك (الرنجة).	735
الفرع الرابع: التعليب.	738
المطلب الثاني: الأثر الاقتصادي لتصنيع الأسماك وحفظها.	741
المطلب الثالث : موقف الفقه الإسلامي من عمليات تص الأسماك وحفظها.	745
المبحث الثاني: استثمار مخلفات تصنيع الأسماك .	755
المطلب الأول: كيفية استثمار مخلفات تصنيع الأسماك.	756
المطلب الثاني: الأثر الاقتصادي لتصنيع مخلفات الأسماك	762

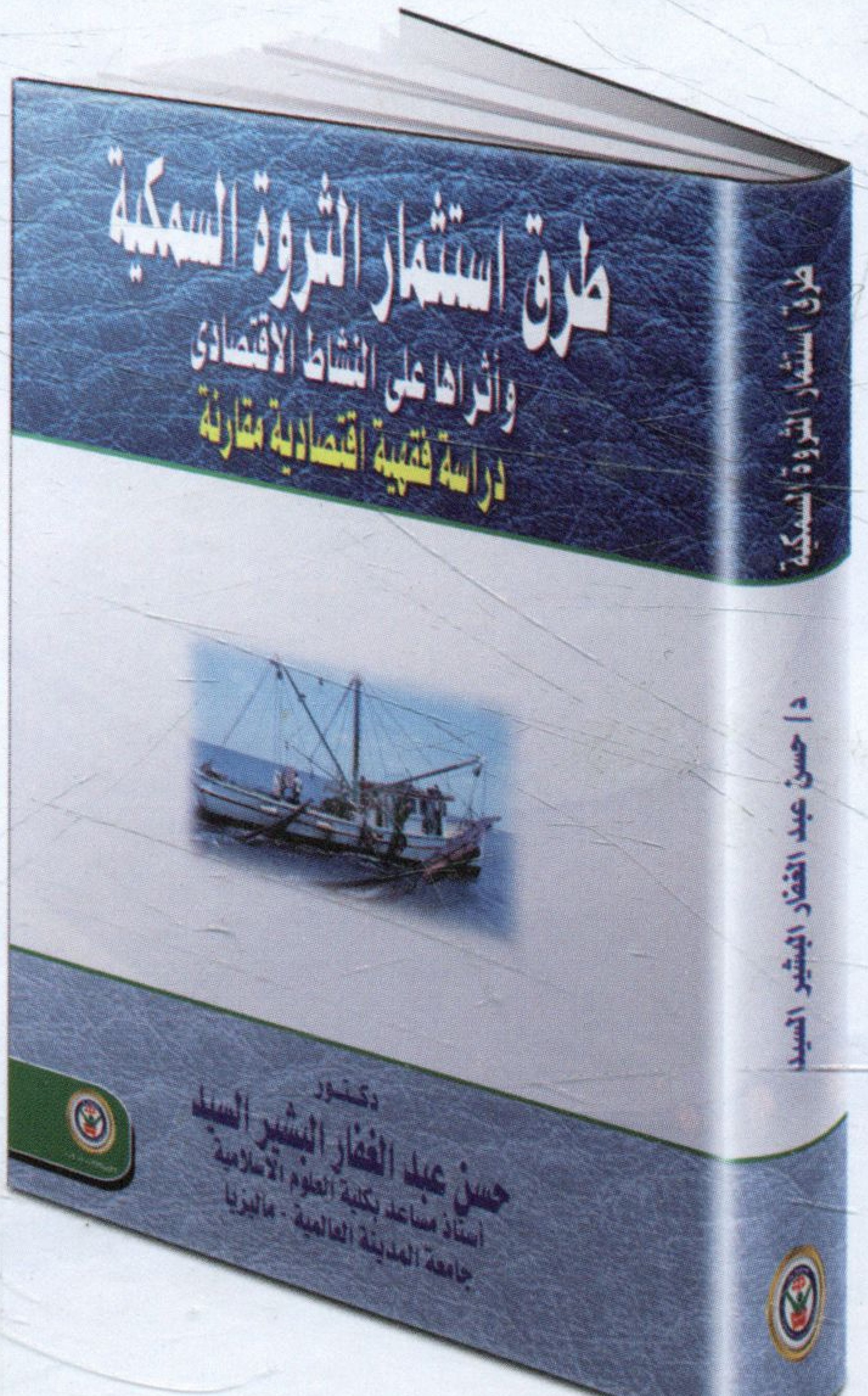
رقم الصفحة	الموضوع
764	المطلب الثالث: موقف الفقه الإسلامي من استثمار مخلف تصنيع الأسماك
773	الفصل الثاني: دراسات جدوى في مجالات تنمية الثر السمكية
755	أولاً: دراسة جدوى اقتصادية لإقامة مزرعة سمكية بالنظام التكاملي مع البط
783	ثانياً: دراسة جدوى لبعض نظم الاستزراع السمكي المكثف
786	ثالثاً : دراسة جدوى لمشروع إنتاج أسماك مدخنة
788	رابعاً : دراسة جدوى أخرى لإنتاج اسماك رنجة .
792	خامساً : دراسة جدوى حول مشروع تفريغ أسماك البلطي
797	خاتمة وأهم التوصيات
803	المصادر والمراجع
863	الفهارس

والحمد لله رب العالمين والله أسأل أن يكتب لي بهذا العمل العفو والمغفرة

تم بحمد الله

رقم الإيــداع : 2014/14539
الترقيم الدولى : 4-174-735-977-978

الناشر
مكتبة الوفاء القانونية
موبايل: 01003738822 - الإسكندرية



Bibliotheca Alexandrina
12240464

الناشر
مكتبة الوفاء القانونية
٠٠٢٠١٠٠٣٧٣٨٨٢٢
تليفاكس
٠٠٢٠٣/٥٤٠٤٤٨٠
الإسكندرية

ISBN: 977-735-174-4
9 789777 351744